
141 recettes françaises de renommée mondiale
103
39¢
Recettes
Françaises
SUZ

Recettes Françaises

Les Économistes ménagères de
L'INSTITUT DES ARTS CULINAIRES

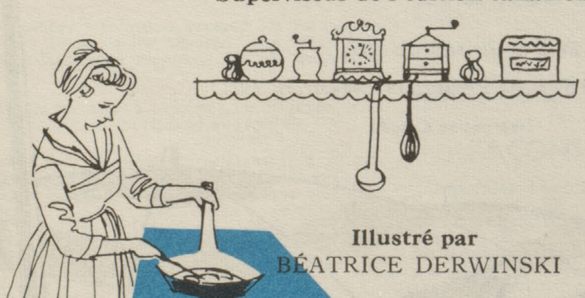
MÉLANIE DE PROFT
Directrice

RUTH BELL • KATHRYN CLIFFORD • LILIAN FULDE • PHYLLIS HOOVER

MITZI INOUYE • JERRINE LEICHHARDT • CONNIE MATLAVAGE • ELLEN MORRISON

YVONNE NEHLS • ELIZABETH PAUTLER • ROSELYN WHITE

LOUIS-A. BÉLISLE
Superviseur de l'édition canadienne



Illustré par
BÉATRICE DERWINSKI

Publié par



ÉDITIONS LELAND LIMITÉE
MONTRÉAL / TORONTO / PARIS

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS

Les belles et très intéressantes photographies qui agrémentent plusieurs de ces recettes, ont été gracieusement mises à notre disposition par

American Institute of Baking • Corning Glass Works • French Government Tourist Office • Long Island Duck Growers Association Nancy Haven's Beet Sugar Kitchen • National Dairy Council National Fisheries Institute • Poultry and Egg National Board The Pump Room, Ambassador East Hotel • Sugar Information, Inc. Swift and Company • Wheat Flour Institute

Imprimé au Canada





La Bonne Cuisine Française

La cuisine française a longtemps été reconnue comme une des meilleures du monde. Parce que les Français considèrent la cuisine comme un art, ils y consacrent toute l'habileté, le temps et la patience qu'ils possèdent. C'est là le secret de la cuisine française authentique.

Sont typiquement français le "mariage" du vin et des aliments ainsi que le mélange des assaisonnements et des herbes. Si vous hésitez à vous servir de vin dans la cuisine, souvenez-vous que: 1° la nourriture cuite au vin n'en a pas nécessairement le goût; 2° Le vin tend à perdre ses propriétés alcooliques par évaporation lorsqu'il est chauffé.

Les recettes DE CUISINE FRANÇAISE que vous trouverez ici visent surtout à donner un aperçu de l'art culinaire français aux ménagères nord-américaines.

APPLIQUEZ-VOUS ET VOUS RÉUSSIREZ BIEN

CE QUI VAUT LA PEINE D'ÊTRE FAIT, MÉRITE D'ÊTRE BIEN FAIT

Lire la recette avec attention.

Rassembler tous les ingrédients et les ustensiles.

Choisir les casseroles de type et de taille appropriés. en mesurer l'intérieur de bord à bord.

Pour mesurer, utiliser des tasses et des cuillères standard. Mesurer tous les liquides avec des tasses spécialement faites pour cet usage (avec ligne de graduation marquée au-dessous du bord du récipient). Pour les ingrédients en poudre mesurer avec des tasses pour mesures sèches (dont la ligne de graduation se confond avec le bord du récipient.)

Vérifier la quantité de liquide à niveau d'œil dans les ércipients à mesurer.

Tamiser toutes les farines excepté les farines de grains entiers avant de les mesurer. Les verser à la cuillère dans la tasse à mesurer. Ne pas secouer la tasse.

Niveler dans les tasses à mesurer tous les ingrédients secs avec la lame d'un couteau ou une spatule.

Chauffer le four au préalable pendant 12 à 20 minutes à la température requise. Laisser la porte du four ouverte pendant les deux premières minutes.

Lorsque la recette demande des oeufs bien battus, battre les œufs entiers jusqu'à ce qu'ils soient épais et d'une certaine consistance.

L'emballage des aliments qui sont conservés dans un réfrigérateur dépendra du type d'appareil utilisé — conventionnel ou avec un compartiment de réfrigération à humidité froide (moist-cold).

POUR CES RECETTES, VOICI CE QU'IL FAUT EMPLOYER:

Batteur rotatif ou fouet — fouet à main, batteur d'œufs, ou mixeur électrique.

Chocolat — chocolat non sucré.

Farine — farine d'usage général (faite de blé dur).

Fécule de maïs — farine à épaissir. Une cuillère à thé de cette fécule (cornstarch) épaissit autant que deux cuillères à thé de farine.

Herbes et épices — moulues sauf indication contraire de la recette.

Mie de pain beurrée — mie de pain frais ou sec aigtée dans du beurre ou de la margarine fondue. Utiliser une ou deux cuillères à thé de beurre ou de margarine pour chaque tasse de mie de pain frais et de deux à quatre cuillères à thé pour une tasse de cubes durs.

Pelure râpée ou zeste — pelure d'agrumes (citron, limette ou orange) râpée finement, mais uniquement dans son épaisseur colorée, la membrane blanche étant amère.

Sucre — cristalisé (de betterave ou canne).

Vinaigre — vinaigre de cidre. N'utiliser les autres vinaigres que sur mention expresse de la recette.

FAÇONS DE S'Y PRENDRE

Amandes blanchies — Faire bouillir assez d'eau pour les recouvrir. Les verser ensuite dans cette eau. Arrêter l'ébullition, laisser les amandes dans l'eau seulement pendant une minute; déverser l'eau ou retirer les amandes avec une écumoire ou une fourchette. Les placer entre deux feuilles de papier absorbant. Les presser doucement entre les doigts afin d'en enlever la peau. Les remettre sur du papier absorbant sec. Les faire sécher comme il faut en les déplaçant sur ce papier.

Amandes grillées — les placer dans une lèchefrite ou dans une assiette à tarte. Faire chaufferr le four à 350°F. jusqu'à ce qu'elles soient délicatement brunies. Remuer de temps en temps. Ou encore ajouter les amandes dans la poêle avec du beurre ou de la margarine (environ 1 cuillère à soupe par tasse); ou utiliser de l'huile, en remuant constamment sur un feu modéré.

Bain d'eau bouillante — mettre un plat à four dans une casserole profonde et placer cette dernière sur la grille du four. Verser de l'eau bouillante dans la casserole jusqu'au niveau du plat. Eviter la continuation de l'ébullition en réglant la température du four en conséquence.

Bords festonnés pour pâtisseries — presser le bord de la pâte de l'index, puis ramener les bords avec le pouce et l'index de l'autre main. Retirer les doigts et répéter le procédé pour denteler ou videler tout le tour de l'assiette.

Bouillir — cuire dans un liquide d'où les bouillon s'élèvent continuellement à la surface. La température de l'eau bouillante au niveau de la mer est de 212°F.

Café fort — préparer le café de façon habituelle (méthode et façon de moudre dépendant du type de cafetière) utilisant 4 cuillères à soupe de café pour la valeur d'une tasse d'eau.

Champignons — essuyer avec une serviette propre et humide; couper les bouts des queues; trancher dans le sens de la longueur.

Chocolat — dissoudre au bain-marie pour éviter qu'il prenne au fond.

Crème fouettée sucrée — fouetter de la crème fraîche dans un récipient refroidi; battre jusqu'à ce que la crème adhère au fouet soulevé. Vers la fin de l'opération, ajouter 3 c. à soupe de sucre en poudre et 1 c. à thé d'extrait de vanille pour chaque tasse de crème fouettée.

Cuisson à la vapeur — la cuisson en casserole thermique est une forme de cuisson à la vapeur. Suivre soigneusement le mode d'emploi de la casserole thermique pour éviter une cuisson excessive qui peut se développer rapidement.

Note — Certaines casseroles pourvues de couvercles hermétiques se prêtent à la cuisson des légumes dans une quantité d'eau aussi petite qu'une cuillère à thé, pas d'eau du tout ou un peu de beurre, margarine ou shortening.

Faire mijoter — cuire dans un liquide juste en dessous du point d'ébullition; les bulles se forment lentement et crèvent avant d'atteindre la surface.

Hacher menu — couper ou hacher en de très petits morceaux.

Huile — huile à salade ou à cuisson. N'utiliser l'huile d'olive que lorsque la recette le mentionne expressément.

Incorporer — utiliser une spatule flexible et la glisser le long du récipient jusqu'à toucher le fond. Tourner le récipient d'un quart de tour. Soulever la spatule au travers du mélange le long du côté du récipient avec la lame parallèle à la surface. Retourner la spatule pour remuer cette fois la partie du mélange qui se trouvait en dessous jusqu'à la surface. Couper avec la spatule en desdendant; tourner le récipient et répéter le procédé jusqu'à ce que la préparation semble mêlée. Toutes les quatre fois, remonter la spatule en plein centre.

Lait échaudé — chauffer au bain-marie jusqu'à ce qu'une peau apparaisse sur la surface du lait.

TEMPÉRATURES DE FOUR

Très doux	250°F à 275°F
doux	300°F à 325°F
moyen	350°F à 375°F
chaud	400°F à 425°F
très chaud	450°F à 475°F
extrêmement chaud	500°F à 525°F

Utiliser un thermomètre portatif de four pour évaluer avec plus d'exactitude les températures de cuisson.

Pour cuire en pleine friture

Un thermomètre spécial pour friture est un guide précieux pour juger des températures dans ce genre de cuisson.

Si l'on n'a pas un tel thermomètre à sa disposition, la méthode suivante dite du cube de pain peut être utilisée comme guide. Un cube de pain de 1 pouce brunit en:

60 secondes entre .... 350°F et 375°F

Quand on se sert d'une friteuse automatique il faut suivre les indications du fabricant pour la quantité de gras nécessaire ainsi que pour le réglage.

POUR ROTIR

Placer le gril du four de telle façon que le dessus d'un aliment à cuire soit au niveau central. Séparer les plats dans le four de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres, qu'ils ne se touchent pas ni ne soient en contact avec les parois. Quand un seul plat est mis au four, faire en sorte que son centre coïncide autant que possible avec le centre du four.

PHASES DE LA CUISSON DU SIROP ET TEMPÉRATURES

Filament (230°F. à 234°F.). Des fils de deux pouces se forment quand on le laisse dégoutter d'une fourchette ou d'une cuillère.

Boule molle (234°F. à 240°F.) — Forme une boule molle dans l'eau très froide; elle s'aplatit en sortant de l'eau.

Boule ferme (244°F. à 248°F.) Forme une boule ferme dans l'eau très froide; elle ne s'applatit pas entre les doigts.

Boule dure (250°F. à 266°F.) Forme une boule qui est flexible mais suffisamment compacte pour conserver sa forme dans de l'eau très froide.

Fragmentation molle (270°F. à 290°F.) se sépare en fils qui sont durs mais pas fragiles dans l'eau très froide.

Les recettes de base sont indiquées par un triangle plein ▼ Pour les variantes, un autre triangle ▼ les renvoie à la recette de base ▼ qui les précède immédiatement.



Hors-d'Oeuvre et Canapés

Appelés à juste titre "frivolités de la table" par un écrivain français, ces excitants de l'appétit peuvent jouer un rôle important à n'importe quel repas. En France, ce sont des préparations soutenantes; en fait, dans les foyers français, le repas de midi commence soit avec des hors-d'œuvres soit avec un potage, mais rarement avec les deux.

Les hors-d'œuvres sont des petits morceaux qui peuvent varier en taille et en forme. Ils peuvent être d'une pièce, farcis, ou décorés et préparés à l'avance. Les canapés sont souvent aussi servis sur le plateau de hors-d'œuvres.

Les canapés sont d'appétissants et savoureux petits fragments de compositions assaisonnées étendus sur une abaisse faite de biscuit salé ou d'une simple tranche de pain grillée ou non et coupée en morceaux. Les canapés sont servis soit avant le dîner dans le salon ou comme premier plat d'un dîner ou de déjeuner. Ils peuvent aussi être servis avec les rafraîchissements au cours d'une réceptions ou d'un party.

Petits pâtés chauds

Préparer (délai d'utilisation environ 9 heures)

de la pâte feuilletée (page 48)

Pour la garniture — Hacher menu

$\frac{3}{4}$ de tasse de reste de viande ou de poisson (ou encore utiliser du fromage râpé)

Ajouter et mélanger

2 c. à soupe de noix finement hachées, de champignons ou des truffes
2 c. à soupe d'oignon râpé
1 c. à thé de persil haché
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel
quelques grains de poivre

Mouiller avec

2 ou 3 c. à soupe de Bouillon (page 7 ou 66) ou de lait

Mettre de côté.

Pour les pâtés — Rouler la pâte feuilletée en lui donnant $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Avec un emporte-pièce à biscuits, découper environ 24 ronds de 3 pouces de diamètre. Sur chacun de 12 de ces ronds pratiquer 3 ou 4 petites entailles afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Mettre de côté.

Laisser les 12 autres sur une tôle à biscuits rincée à l'eau froide et essuyée au préalable. Humecter les bords des ronds.

Mettre environ 1 cuillère à soupe de garniture sur chaque rond de pâte. Couvrir avec les autres ronds. Presser les côtés ensemble avec une fourchette de façon à les sceller.

Asperger légèrement les sommets avec

des oeufs légèrement battus

Faire cuire au four à 450°F. pendant 8 à 12 minutes. Servir chaud. *12 petits pâtés*

Pâté de foie de volaille

Faire chauffer jusqu'à une température élevée

2 c. à soupe de gras de porc salé

Puis ajouter

1 tasse de foie de poulet ou de canard crû
1 c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de thym
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre fraîchement moulu
1 feuille de laurier

Faire cuire pendant 3 ou 4 minutes. Enlever le laurier. Passer le foie dans un moulin à légumes. Mélanger le foie passé avec

$\frac{1}{4}$ de tasse de cognac ou de cherry

Environ 1 tasse de pâte

Bouchées à la reine

Préparer (délai d'utilisation: environ 9 heures)

des croûtes de vol-au-vent (page 49, couper la pâte en ronds de 2 pouces plutôt que 3 pouces, en réservant le centre pour les couvercles)

Préparer et mettre de côté

une sauce Béchamel (page 29)

Essuyer avec un chiffon propre et humide, et couper les tiges de

3 ou 4 champignons de taille moyenne

Hacher les champignons et les faire sauter dans

1 c. à soupe de beurre

Mélanger les champignons avec 3 ou 4 cuillères à soupe de Sauce Béchamel (réserver le reste pour utilisation dans d'autres recettes) avec

¾ de tasse de poulet cuit finement haché
2 c. à soupe d'amandes salées et concassées
1 c. à thé de câpres
¼ de c. à thé de sel
quelques grains de poivre

Réchauffer les croûtes déjà cuites et les remplir avec environ 1 cuillère à soupe de la préparation. Fermer avec les couvercles de pâte.

Les croûtes peuvent être remplies avec n'importe quelle farce à canapé au choix.

16 bouchées

Canapés d'Anchois

Prendre

un oeuf dur

que vous hachez menu (voir sauce Gribiche, page 31)



Combiner l'œuf dur haché avec

1 tomate de taille moyenne, pelée et hachée au préalable (page 28)
6 filets d'anchois, passés au moulin
2 c. à soupe de filets de thon effilochés
2 c. à soupe de poivron haché

Mélanger avec

2 c. à soupe de mayonnaise

Étendre ce mélange sur

12 minces tranches de pain, coupées de formes diverses d'environ 2 pouces

Saupoudrer avec

quelques gouttes de sauce Worcestershire

12 canapés

Canapés de fromage à la crème

Piler ensemble

1 paquet (3 onces) de fromage à la crème
1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
1 c. à soupe de brandy
¼ de c. à thé de sel

Bien battre, étendre ensuite sur

24 biscuits salés

24 canapés

Canapés de crevettes

Décortiquer et nettoyer (voir Bisque de crevettes)

18 crevettes cuites ou en conserve

Réserver et faire refroidir 12 de ces crevettes dans le réfrigérateur. Hacher les 6 restantes; ajouter et mélanger avec

2 c. à soupe de beurre

Préparer

1 oeuf dur (voir sauce Gribiche, page 31)

Cependant, hacher menu et mettre de côté

1 c. à soupe de persil

Passer le jaune d'œuf dans un moulin à légumes et mettre de côté.

Étendre cette pâte de crevettes sur

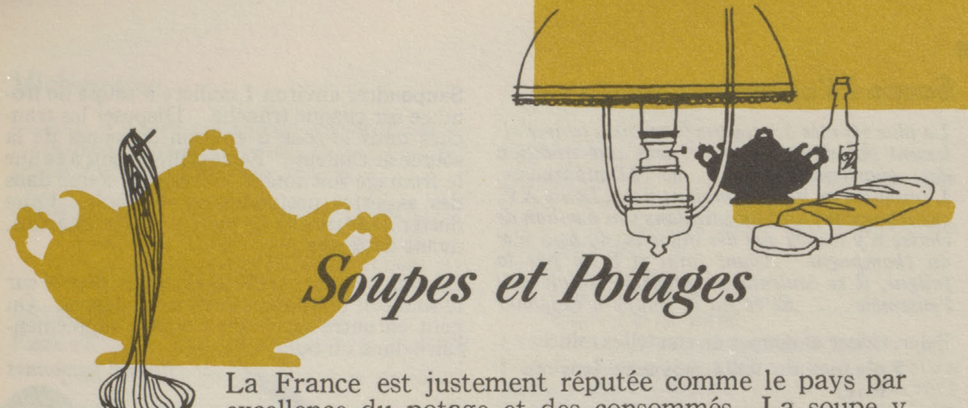
12 biscuits salés croustillants

Tremper les crevettes restées intactes dans

¼ de tasse de mayonnaise ou de sauce (page 32)

Les placer sur les biscuits déjà recouverts de pâte de crevettes. Saupoudrer sur les crevettes environ ¼ de cuillère à thé pour chaque canapé du jaune d'œuf et du persil haché.

12 canapés



La France est justement réputée comme le pays par excellence du potage et des consommés. La soupe y est si populaire que fréquemment, un Français invitera un ami à dîner avec lui en disant: "Venez manger ma soupe". S'il rencontre un ami à l'heure du dîner, il demandera généralement: "On va à la soupe?".

Pot-au-feu

▲ *Recette de base*

Agréable de parfum et riche en saveur ce bouillon, aussi appelé Petite Marmite, est le favori des Français. Il est servi très chaud, généralement comme plat séparé. Filtré et refroidi, on peut le conserver pour s'en servir comme concentré dans les soupes et les sauces.

Mettre dans une grande marmite

des os de bouillon, rompus
3 livres de boeuf maigre (paleron ou jarret) coupé en morceaux d'un pouce

Ajouter

3 pintes d'eau froide
1 c. à thé et ½ de sel

Couvrir et faire bouillir à petit feu. Écumer le gras de la surface. Recouvrir et laisser mijoter pendant environ 4 heures. Écumer encore si nécessaire.

Puis ajouter

5 carottes, coupées en gros morceaux
2 navets, coupés aussi en gros morceaux
4 poireaux (la partie blanche seulement) coupés en rondelles.
1 gros oignon, coupé en rondelles
1 bouquet d'herbes (page 66)

Insérer

2 clous de girofle entiers

dans

1 oignon de taille moyenne

Ajouter l'oignon dans la marmite. Couvrir et faire bouillir. Laisser mijoter pendant environ 1 heure et ½ de plus. Filtrer au travers d'une passoire à fines mailles. Laisser reposer jusqu'à refroidissement, le gras se figeant à la surface. Enlever ce gras. Couvrir le bouillon et le conserver dans le réfrigérateur pour utilisation ultérieure. Ou encore le faire réchauffer et le servir avec des tranches de pain grillé croustillantes.

La viande et les légumes retirés du bouillon par le tamisage peuvent être servis comme on le désire. *Environ 2 pintes et ½ de consommé*

— Fond brun

Suivre la recette de base ▲. Séparer la viande l'os et la faire roussir avec le bœuf dans ¼ de tasse de gras avant de faire cuire. Ajouter dans la marmite avec l'os et procéder comme dans la recette ▲.

— Fond blanc

Suivre la recette ▲, en remplaçant le bœuf par de la poitrine de veau. Ajouter la moitié d'un poulet prêt à être cuit et démembré.

— Consommé

Suivre la recette indiquée pour le Fond Blanc. Dans une grande marmite mélanger 2 blancs d'œufs légèrement battus dans le bouillon froid, et 4 cuillères à thé d'eau froide. Faire chauffer doucement jusqu'au point de cuisson en remuant constamment. Retirer de la chaleur et laisser reposer pendant 25 minutes. Filtrer au travers de deux épaisseurs de coton à fromage.

— Bouillon

Suivre la recette du consommé. Remplacer le Fond blanc par du Fond brun.

Soupe à l'oignon

La plus réputée des soupes françaises universellement populaire; elle représente une tradition des quartiers d'artistes de Montparnasse. L'inventeur en fut néanmoins un roi, Louis XV, qui retournant tard un soir dans son pavillon de chasse n'y trouva que des oignons, du beurre et du champagne. Ayant faim et brisé par la fatigue, il se contenta de mélanger simplement l'ensemble . . . Et ce fut la Soupe à l'oignon!

Peler, rincer et couper en rondelles minces

5 oignons de taille moyenne (environ 1 livre)

Faire chauffer dans une poêle de 3 pintes de contenance, sur feu doux,

3 c. à soupe de beurre

Ajouter les oignons. Faire cuire doucement, en remuant, jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée (environ 10 minutes).

Ajouter graduellement en brassant

1 pinte et ½ de bouillon (page 7 ou 66)

Assaisonner avec

½ c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Faire bouillir. Couvrir le récipient et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.

Cependant, fixer la température du four à "Broil". Disposer sur le gril

6 tranches de pain français (page 40)

Placer le sommet du pain à 3 pouces de la source de chaleur. Faire griller un côté seulement. Retirer et enduire le côté non-grillé avec

1 ou 2 c. à soupe de beurre

Couper les tranches en deux dans la longueur; les placer sur le grill.

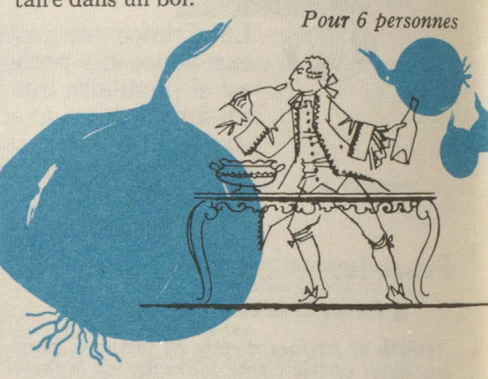
Couper en très petits morceaux

¼ de tasse (1 once) de fromage de Gruyère ou Cheddar

Saupoudrer environ 1 cuillère à soupe de fromage sur chaque tranche. Disposer les tranches dans le four à environ 3 pouces de la source de chaleur. Faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Verser la soupe dans des assiettes profondes ou des bols. Faire flotter une tranche de pain grillé sur chacune, avant de servir.

La pain peut être grillé légèrement, déposé sur la soupe et le fromage saupoudré dessus. On peut en outre servir du fromage supplémentaire dans un bol.

Pour 6 personnes



Soupe à l'oignon



Potage Saint-Germain

Chaque fois qu'un Français rêve d'un savoureux potage aux pois verts, il pense à ce village de la banlieue parisienne ou les petits pois sont exceptionnellement tendres et savoureux.

Mettre dans une grande casserole

1 petite tête de laitue, coupée en morceaux
2 tasses de petits pois frais
1 tasse d'eau
½ tasse de poireaux hachés (la partie verte seulement)
2 c. à soupe de saindoux
2 c. à thé de cerfeuil haché
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Porter rapidement à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que les pois soient tendres.

Réserver 2 cuillères à soupe de pois pour la garniture. Passer le restant de la préparation dans un moulin à légumes.

Remettre la préparation ainsi passée en riz dans la casserole. Refaire chauffer avec

2 tasses de Bouillon (page 7 ou 66)

Juste avant de servir, mélanger au tout

2 tasses de crème

Et faire chauffer comme il faut. Garnir avec les pois cuits gardés précédemment.

Pour 5 à 6 personnes

Vichyssoise

Quoique ce potage soit souvent considéré comme typiquement français, il a été, en fait, créé par le chef d'un hôtel américain réputé.

Préparer, en utilisant 3 tasses et ½ de

Fond Blanc (page 7, ou faire dissoudre 3 cubes et ½ de bouillon dans 3 tasses et ½ d'eau chaude)

Mettre de côté.

Faire chauffer dans un récipient de 3 pintes

¼ de tasse de gras de poulet ou de beurre

Ajouter et faire cuire à feu doux pendant environ 5 minutes

6 à 8 poireaux (la partie blanche seulement) finement haché
¼ de tasse de céleri finement haché

Laver, peler et couper en tranches fines

4 pommes de terre (environ 3 tasses une fois coupées)

Les ajouter dans la casserole avec le Fond blanc et

1 c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Couvrir et laisser mijoter 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Passer la composition dans un moulin à légumes et mélanger avec

2 tasses de crème

Faire refroidir dans le réfrigérateur.

Verser le potage dans la soupière. Saupoudrer avec

1 c. à soupe de ciboulette hachée

Servir froid, entouré de glace pilée. On peut aussi servir chaud. *Pour 6 personnes*

Bisque de crevettes

Typiquement française, la bisque est un potage riche et crémeux. Une bisque de fruits de mer— crevettes, crabe ou homard — est particulièrement empreinte de distinction.

Faire fondre dans une marmite profonde

3 c. à soupe de beurre

Ajouter, faisant cuire jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent

½ tasse d'oignon émincé
⅓ de tasse de carottes émincées
1 poireau émincé (partie blanche seulement)

Ajouter en mélangeant petit à petit

1 pinte de Fond Blanc (page 7)
1 c. à thé de sel
1 feuille de laurier

Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant environ 10 minutes.

Cependant, laver dans de l'eau froide

3 livres de crevettes fraîches, avec leurs carapaces

Jeter les crevettes dans une composition bouillante de

1 pinte d'eau
1 chopine de vin blanc
4 branches de persil

Couvrir soigneusement. Faire mijoter pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres. Filtrer, en réservant 1 tasse de liquide. Couvrir avec de l'eau froide pour faire refroidir.

Égoutter de nouveau les crevettes.

Pour nettoyer les crevettes — Enlever les pattes Peler les carapaces. Pratiquer une entaille juste le long du dos de la crevette. Avec la pointe d'un couteau, enlever la veine noire. Rincer rapidement dans de l'eau froide.

Note: Si l'on remplace les crevettes fraîches par 2 tasses et ½ de crevettes en conserve, retirer les veines de la même façon .

Réserver quelques grosses crevettes pour la garniture. Émincer le reste et mélanger dans la soupe mijotante. Couvrir et laisser encore mijoter pendant environ 10 minutes. Passer le mélange au travers d'un tamis à larges mailles.

Battre légèrement

3 jaunes d'oeufs

Mélanger rapidement environ 3 cuillères à soupe de potage chaud avec les œufs, remuant vigoureusement sur un feu vif (environ 5 minutes).

Ajouter graduellement en brassant

1 tasse de crème épaisse

Ajouter les grosses crevettes mises de côté. Remuer constamment, en chauffant comme il faut. Servir avec des croûtons (page 66). *Pour 8 personnes*

Bisque de crevettes





Les Oeufs

Les Français possèdent plusieurs centaines de recettes différentes pour préparer les œufs, ce qui, à la rigueur, leur permettrait d'en servir tous les jours de l'année sans les présenter deux fois de la même façon. Les œufs sont rarement servis au petit déjeuner en France en raison de leur grande popularité comme plats pour le déjeuner et le dîner.

Oeufs sur le plat

▲ *Recette de base*

En France, ces œufs au plat sont cuits, comme leur nom l'indique, sur un plat ou dans une cocotte contenant deux oeufs.

Pour chaque service, prendre une cocotte, un petit plat à costarde ou un ramequin.

Mettre dans chaque cocotte,

2 c. à thé de beurre

Disposer dans un four chauffé à 350°F. et laisser tout juste le temps nécessaire pour que le beurre soit fondu. Retirer du four et casser alors avec précaution dans chaque cocotte (tout dépendant de la taille)

1 à 2 oeufs

Assaisonner chaque œuf avec

⅛ de c. à thé de sel
quelques grains de poivre

Parsemer chaque œuf de

1½ c. à thé de beurre

Remettre les cocottes dans le four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient prêts.

Servir les œufs seuls ou avec une garniture de foie de poulet, de rognons, de bacon, de tomates ou de pointes d'asperges (le tout cuit).

Pour une personne

— Oeufs au beurre noir

Suivre la recette▲. Omettre la deuxième addition de beurre. Faire cuire au four seulement pendant 2 ou 3 minutes, ou jusqu'à ce que le blanc ait pris une couleur laiteuse. Saupoudrer avec ¼ de cuillère à thé de vinaigre. Couvrir le tout avec du beurre noir obtenu en chauffant le beurre doucement jusqu'à ce qu'il roussisse — à raison de 1 cuillère à soupe et ½ par service. Remettre dans le four et laisser cuire encore pendant 12 à 18 minutes.

— Oeufs en cocotte à la reine ou aux tomates

Suivre la recette ▲ pour la préparation des cocottes. Mettre 3 cuillères à soupe de poulet cuit coupé en morceaux, ou bien de légumes, tels que tomates ou asperges, dans chaque cocotte avant d'y casser les œufs avec soin.

Omelettes

▲ *Recette de base*

La Française prépare ses superbes omelettes dans une poêle à long manche. Elle ne cuit jamais autre chose d'autre dans cette poêle, de même qu'elle ne la lave jamais à l'eau; si elle ne faisait pas ainsi, les omelettes colleraient au fond. Au contraire, elle la nettoie avec une serviette ou, si nécessaire, avec du gros sel.

Préparer une poêle de 7 à 8 pouces de diamètre.

Brasser ensemble dans un bol

5 oeufs
1 c. à soupe d'eau froide
½ c. à thé de sel
quelques grains de poivre de Cayenne

Mélanger en battant bien jusqu'à ce que les blancs d'œufs ainsi que les jaunes soient correctement mêlés mais non mousseux.

Faire chauffer la poêle. Placer ensuite au bout d'une fourchette

1 c. à thé de beurre

Vérifier la température de la poêle en y passant rapidement le beurre planté au bout de la fourchette. Si le beurre pétille sans roussir cela signifie que la température désirée a été atteinte. Essuyez alors la poêle avec un papier souple absorbant et répéter le test si la poêle est soit trop chaude, soit pas assez chaude.

Étendre alors rapidement dans la poêle

2 c. à soupe de beurre

Verser le mélange d'œufs battus dans la poêle, remuer avec une fourchette et puis secouer la poêle sur le feu. Remuer doucement le dessus avec la fourchette jusqu'à ce que l'ensemble ait pris une certaine consistance. Sans plus remuer, laisser cuire pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que le fond de l'omelette soit délicatement bruni. Avec une spatule, dégager les côtés, plier en deux et faire glisser immédiatement sur un plat chaud pour servir. Si désiré, verser des légumes ou de la viande hachée avant de replier l'omelette en deux.

Pour 2 ou 3 personnes

— Omelettes aux crevettes

Cette variante est une spécialité de Trouville, station balnéaire de la côte Normande.

Suivre la recette ▲. Préparer et nettoyer 12 crevettes en boîte (voir Bisque de crevettes, page 9). Couper les crevettes en petits morceaux. Mélanger avec ¼ de tasse de crème. Ajouter en brassant à la composition d'œufs avant de verser dans 1 poêle.

— Omelettes aux épinards

Cette variante est une spécialité de la Provence

Suivre la recette ▲. Utiliser ½ tasse d'épinards cuits, ou faire cuire ¼ de livre (1 tasse) d'épinards (voir Épinards à la mode de Morez, page 39). Hacher les épinards et mélanger avec 2 cuillères à soupe de crème chauffée afin d'humecter. Avant de replier l'omelette, y étendre les épinards. Servir avec une sauce Béchamel (page 31) ou une sauce de Mornay (page 30).

— Omelettes aux fines herbes

Suivre la recette ▲. Ajouter au mélange d'œufs 1 cuillère à soupe de ciboulette ou d'oignons émincés, 1 cuillère à soupe de persil haché menu, 1 cuillère à soupe de cerfeuil et 1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon finement hachées.

Oeufs aux aubergines frites

Prendre une grande poêle à frire possédant un couvercle hermétique.

Préparer et conserver au chaud de la

Sauce provençale (page 28)

Cependant, laver et éplucher suffisamment d'aubergines afin d'obtenir

4 tranches d'aubergines d'une épaisseur de ¼ de pouce

Enduire les tranches d'aubergines avec une préparation de

¼ de tasse de farine
⅛ de c. à thé de sel
Quelques grains de poivre

Faire chauffer dans la poêle

3 c. à soupe d'huile d'olive

Ajouter les aubergines et faire frire, pendant environ 3 minutes, sur un côté.

Casser dans une soucoupe, un à la fois,

4 oeufs

Retourner chaque tranche d'aubergine. Immédiatement, faire glisser un œuf (sans le brouiller) sur chaque tranche.

Couvrir la poêle et faire cuire. Retirer ensuite et mettre dans un plat chaud en surmontant avec

4 très fines tranches de jambon cuit

et ½ tasse de sauce Provençale chaude (réserver le reste pour un usage ultérieur); saupoudrer avec

1 c. à soupe de persil haché menu

Pour 4 personnes



Omelette avec Tomates tranchées



Soufflé au fromage

Prendre 8 petits moules ou ramequins.

Faire fondre dans une casserole

¼ de tasse de beurre

Ajouter en mélangeant bien

3 c. à soupe de farine
¼ de c. à thé de sel

Faire chauffer jusqu'à ce que des bulles apparaissent dans la composition. Retirer du feu et y mélanger graduellement

1 tasse de lait

Remettre sur le feu et faire bouillir rapidement, en remuant constamment; faire cuire 1 à 2 minutes de plus. Retirer de la chaleur. Faire légèrement refroidir.

Ajouter en une seule fois et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit dissous

1 tasse (¼ de livre) de fromage de Gruyère finement râpé

Fouetter jusqu'à épaississement et couleur de citron

4 jaunes d'oeufs

Verser doucement la préparation de fromage râpé dans les œufs battus, en brassant rigoureusement.

Battre en neige

4 blancs d'oeufs

Étendre avec précaution la préparation de sauce sur les blancs d'œufs et incorporer (page 4) jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Verser alors dans les moules, en les remplissant chacun environ jusqu'aux deux tiers. Les placer dans un bain-marie d'eau bouillante.

Faire cuire au four à 325° F. pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que les soufflés soient délicatement brunis et que la lame d'un couteau d'argent ressorte propre si plongée entre le centre et le côté. Servir immédiatement. *Pour 8 personnes*

Quiche au lard

La quiche est un plat favori de la Lorraine. Elle peut être servie comme entrée, comme plat de déjeuner ou à l'occasion d'un souper tardif.

Recouvrir le fond d'une assiette à tarte de 9 pouces avec de

la pâte à tarte (page 44)

Festonner les bords (page 4) et mettre de côté.

Couper en rubans dans leur longueur

6 tranches de bacon ou de porc salé

(Si c'est du porc salé qui est utilisé, faites-le dessaler, égoutter et sécher avant de le faire griller)

Disposer sur une grille de four non-chauffé au préalable. Fixer la température à "Broil". Disposer le tout à environ 3 ou 3 pouces et ½ de la chaleur. Retourner le bacon fréquemment. Faire griller pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit bruni et croustillant. Faire sécher sur du papier absorbant.

Couper en morceaux très fins et mettre de côté

6 onces de Gruyère (1 tasse et ¼)

Faire chauffer (page 4)

2 tasses de lait (ou de crème additionnée de lait)

Battre légèrement ensemble

3 oeufs
½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de muscade
⅛ de c. à thé de poivre

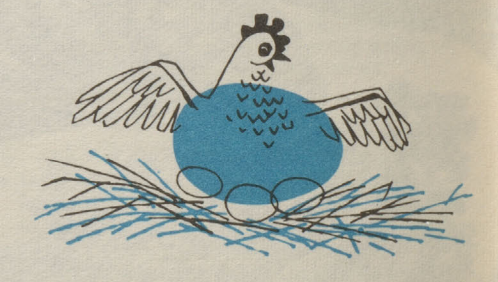
Ajouter graduellement du lait en remuant vigoureusement.

Disposer le bacon (ou lard) sur la pâte. Couvrir avec du fromage. Verser sur le tout, la préparation à base d'œufs.

Faire cuire au four à la température de 450° F. pendant 10 minutes.

Réduire la chaleur à 350°F. Faire cuire 25 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau d'argent ressorte propre quand on l'insère entre le centre et le côté de la Quiche. Servir immédiatement.

Pour 6 personnes



Les Fruits de Mer

Les Français tiennent les fruits de mer en grande estime pour leur saveur délicate et leur font bon accueil chaque fois qu'ils sont servis. Dans leur façon de cuire le poisson, les Français révèlent un authentique génie culinaire. Ils servent le poisson entier, en tranches ou en morceaux; ils le font cuire dans de l'eau, de l'huile ou du vin; ils aiment le manger froid ou chaud. Enfin, pour en accentuer la saveur, ils le servent avec une de leurs nombreuses sauces.

Coquilles Saint-Jacques au four (pétoncles)

L'origine de ce nom pour désigner les pétoncles semble provenir de Saint-Jacques-de-Compostelle. La légende veut qu'un jour un futur marié ait été précipité dans l'océan par son cheval. Son sauvetage miraculeux fut mis au compte de saint Jacques. Le garçon se convertit immédiatement au christianisme. Quand il retourna sur le rivage, il se trouva couvert de coquilles. Ses amis virent dans ce phénomène un signe du saint et leur donnèrent son nom.

Beurrer 6 coquilles de pétoncles vides ou 6 moules à ramequins.

Faire chauffer dans la poêle

2 tasses de vin blanc sec
1 bouquet d'herbes (page 66)

Laver dans de l'eau froide et faire sècher

2 livres (1 pinte de pétoncles)

Ajouter au vin avec

½ c. à thé de sel

Couvrir et laisser mijoter environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit tendre. Retirer le bouquet d'herbes, assécher les pétoncles et en conserver le liquide. Les couper ensuite en petits morceaux et mettre de côté.

Nettoyer (page 4) et couper en morceaux

½ livre de champignons

Mettre les champignons dans une casserole avec

6 échalottes ou ¼ de tasse d'oignons émincés
1 c. à soupe de persil émincé
3 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe d'eau
1 c. à thé de jus de citron

Couvrir le tout et laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes. Ajouter le liquide au vin assaisonné. Ajouter la préparation de légumes avec les pétoncles. Mettre de côté.

Préparer dans une casserole avec

¼ de tasse de beurre fondu
¼ de tasse de farine

Faire cuire à feu doux jusqu'à l'apparition de bulles. Retirer de la chaleur et mélanger graduellement avec le liquide obtenu en mélangeant vin et légumes. Remettre à la chaleur et faire bouillir en remuant constamment; Faire cuire 1 à 2 minutes de plus.

Retirer la sauce de la chaleur et ajouter graduellement, en remuant vigoureusement, une préparation de

2 jaunes d'oeufs, légèrement battus
¼ de tasse de crème fraîche

Mélanger ensuite avec la préparation de pétoncles. Remplir les coquilles ou les moules. Saupoudrer avec environ

½ tasse (1 tranche) de croûtons de pains beurrés (page 3)

Pour faire brunir, mettre les coquilles sur un plateau et placer dans le four à 450° F. pendant 8 à 10 minutes, ou encore placer dans un gril à 3 ou 4 pouces de la source de la chaleur. Server une fois le dessus des coquilles bruni. *Pour 6 personnes*



La Bouillabaisse

Cette soupe au poisson riche et savoureuse est préparée sous différentes formes dans tous les ports de la Méditerranée. La plus fameuse version est toutefois réalisée à Marseille, où, paraît-il, elle a été créée dans un couvent pour varier la routine des menus sans viande du Vendredi.

Comme la plupart des poissons utilisés dans une Bouillabaisse peuvent être trouvés seulement dans les eaux méditerranéennes, il nous est impossible de reproduire la recette originale. Néanmoins on pourra obtenir des résultats assez approchants en utilisant trois sortes de poissons en plus des crustacés, auxquels on pourra ajouter des tomates, de l'ail, du safran et de l'huile d'olive. Le mélange de ces ingrédients particuliers donne à la Bouillabaisse sa saveur caractéristique.

Prendre une marmite de 3 pintes.

Nettoyer, enlever les arêtes et laver dans de l'eau froide salée

1 livre et ½ de bar ou d'achigan
1 livre de perche
1 livre de morue

Couper en morceaux ayant 1 pouce et ½ à 2 pouces d'épaisseur; mettre de côté.

Enlever les pattes, les carapaces et la ligne intestinale (voir page 9: Bisque de crevettes) de

1 livre de crevettes fraîches

Rincer rapidement dans de l'eau froide et mettre de côté.

Tuer et nettoyer (voir Homard Thermidor)

1 homard (1 livre et ½ à 2 livres)

Couper en morceaux de 1 pouce et ½ à 2 pouces; mettre de côté.

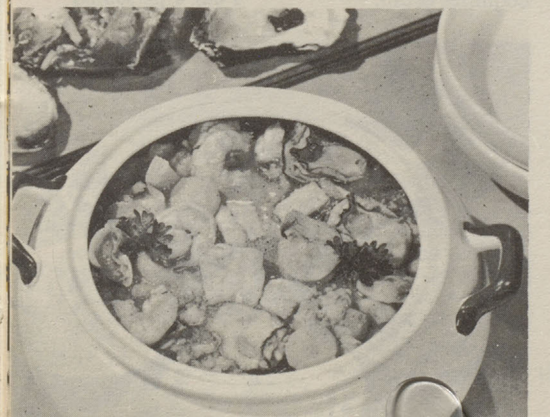
Faire chauffer dans la marmite

¼ de tasse d'huile d'olive

Faire cuire dans la marmite jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents

⅔ de tasse d'oignons hachés
2 poireaux, hachés (partie blanche seulement)
1 gousse d'ail, écrasée

La Bouillabaisse



Ajouter

2 petites tomates pelées et hachées (page 28)
1 c. à soupe de persil moulu
½ feuille de laurier
½ c. à thé de sarriette
½ c. à thé de fenouil
⅛ de c. à thé de safran

Ajouter le homard et le bar et juste assez d'eau pour les recouvrir. Assaisonner avec

1 c. à thé et ½ de sel
¼ de c. à thé de poivre

Faire bouillir rapidement. Conserver à cette température pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit presque tendre. Ajouter les crevettes et faire cuire 5 minutes de plus.

Cependant, faire égoutter en conservant le liquide

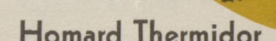
1 chopine d'huîtres

Enlever soigneusement toutes les bribes de coquille. Faire mijoter dans le liquide préalablement réservé pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles commencent à se recourber. Ajouter au mélange de poissons.

Aligner au fond d'un plat à servir très profond

6 tranches de pain français (page 60) grillé au préalable

Couvrir avec le poisson et verser sur le tout la sauce dans laquelle il a cuit. Servir immédiatement. *Pour 6 ou 8 personnes*



Homard Thermidor

Ce plat a été spécialement créé pour Napoléon qui — aussi selon la légende — lui aurait donné son nom. Il l'appela Thermidor pour le 11ème mois du calendrier de la Première République (Du 19 juillet au 17 août) très certainement parce que servi à cette époque pour la première fois.

Prendre une grande et lourde poêle d'environ 10 à 12 pouces avec un couvercle hermétique.

Acheter

2 homards vivants ou cuits d'environ 2 livres chacun

Les homards vivants peuvent être tués au marché.

Pour tuer et nettoyer un homard — Placer le homard sur une planche avec le dos (ou carapace molle) face vers le haut. Maintenir une serviette fermement sur les mâchoires et les pinces. Rapidement, insérer la pointe d'un gros couteau de cuisine dans le centre de la petite croix inscrite sur le sommet de la tête. Ceci tue le homard en sectionnant

l'épine dorsale. (Pas nécessaire pour les homards ébouillantés.) Avant de retirer le couteau, en appuyant fortement, couper l'animal dans toute sa longueur. Séparer les deux morceaux; enlever la partie intestinale et le petit sac qui se trouve dans la tête, ainsi que le système respiratoire spongieux entre la chair et la coquille. Enlever le conduit intestinal de couleur sombre qui court tout le long du corps du homard. Sectionner les pinces, les cassant plus tard avec un maillet ou un casse-noisette.

Faire chauffer dans la poêle

¼ de tasse d'huile à friture de beurre, ou de gras de poulet

Ajouter les deux sections de homard, côté carapace face en haut. Placer les petites et grandes pinces sur le dessus.

Couvrir; faire cuire doucement pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit tendre. (Le homard cuit à haute température est difficile à retirer de sa carapace)

Faire chauffer sur une casserole au bain-marie

3 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'échalottes ou d'oignons

Quand les échalottes sont dorées, y ajouter en mélangeant

½ tasse de vin blanc

Faire cuire doucement jusqu'à ce que le liquide soit réduit à ¼ de tasse. Mélanger à ceci

2 tasses de crème épaisse
1 c. à soupe de cerfeuil ou de persil haché
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de moutarde en poudre
⅛ de c. à thé de poivre de Cayenne

Faire chauffer. Retirer de la chaleur. Mélanger en remuant vigoureusement 3 cuillères à soupe de sauce dans

2 jaunes d'oeufs, légèrement battus

Remettre immédiatement la préparation de jaunes d'œufs dans le récipient au bain-marie. Faire cuire sur une eau mijotante pendant 3 à 5 minutes. Remuer lentement de façon à faire cuire le tout uniformément. Faire légèrement refroidir.

Râper

¼ de livre de fromage de Parmesan ou Cheddar (1 tasse)

Mélanger la moitié du fromage à la sauce et remuer jusqu'à dissolution. Mettre de côté et tenir au chaud.

Commençant par la queue, dégager, à l'aide de l'index et du majeur, la chair de la langouste de sa carapace que l'on conservera. Enlever la chair des grandes pinces. Couper toute la chair en morceaux d'environ 1 pouce. Mélanger avec la sauce.

Placer les carapaces de homards sur une



plaque chauffante. Les remplir avec la sauce et saupoudrer avec le fromage restant.

Arroser avec

2 c. à soupe de beurre

Fixer la température du four à "Broil". Placer sur le gril avec le sommet des carapaces à 3 ou 4 pouces de la source de la chaleur. Faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir immédiatement, en garnissant avec les petites pinces et des branches de persil. *Pour 4 personnes*

Court-bouillon

Recette de base ▲

Les Français améliorent la saveur du poisson et des mollusques en les cuisant dans un court-bouillon. Ils servent le poisson avec une sauce appropriée — faite de crème, d'œufs ou de vin blanc — ce qui contribue énormément à en rehausser le goût.

Faire chauffer ensemble dans une marmite

1 pinte d'eau
½ tasse de vinaigre
1 carotte, coupée en rondelles
2 petits oignons, coupés en rondelles
3 ou 4 échalottes, émincées
½ citron, coupé en tranches
1 c. à thé de sel
1 bouquet d'herbes (page 66)

Quand le mélange a atteint le point d'ébullition, réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter 20 minutes, y ajouter

4 grains de poivre

Laisser bouillir 10 minutes de plus. Tamiser et mettre en réserve pour usage ultérieur.

Environ 1 pinte de court-bouillon

— Poisson poché au court-bouillon

Suivre la recette ▲ pour obtenir le court-bouillon. Enrouler le poisson nettoyé dans un coton à fromage pour l'empêcher de se fragmenter. Mettre dans une poêle. Couvrir avec le court-bouillon et pocher, en laissant la marmite couverte sur feu doux. Allouer 8 minutes de cuisson par livre de poisson. Égoutter. Enlever le linge; servir chaud avec du beurre fondu, de la sauce Hollandaise (page 30) ou une sauce Berry (page 31).

Si le poisson est servi, le laisser dans le bouillon jusqu'à refroidissement complet. Ceci l'empêchera de sécher. Retirer le linge. Servir.

Les portions dépendent de la taille et du poisson employé.

Pâté de saumon alsacien

La fabrication des pâtés est à toutes fins pratiques une véritable institution en Alsace, province qui en présente 42 recettes ! Il est surprenant de constater que si la plupart sont faits avec les fameux foies d'oie alsacien, beaucoup sont aussi à base de poisson. D'autres pâtés peuvent être préparés en remplaçant le saumon par des poissons régionaux tels que la truite ou le brochet.

Beurrer une cocotte de 2 pintes pourvue d'un couvercle hermétique.

Nettoyer, enlever les écailles et les arêtes de

2 livres de saumon

Rincer le saumon à l'eau froide et le couper en morceaux d'un pouce. (Si le poisson est congelé, faire dégeler selon les indications portées sur l'emballage.) Faire mariner (page 66) le saumon pendant au moins 3 heures, en le tournant de temps en temps dans

1 tasse de vin blanc sec

Environ 30 minutes avant la fin de la période pendant laquelle il doit mariner, nettoyer, en enlevant écailles et arêtes, et rincer à l'eau froide

½ livre de morue fraîche

Hacher finement la morue et la mélanger avec

⅓ de tasse (environ 1 tranche de pain) de chapelure
2 grosses truffes (page 66) finement hachées
2 jaunes d'oeufs, bien battus
1 c. à soupe de beurre ou de margarine fondu
½ c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Y ajouter le vin dans lequel a mariné le saumon. Mélanger comme il faut.

Disposer la moitié des pièces de saumon sur le fond de la cocotte; couvrir avec la moitié du mélange de morue. Répéter les couches.

Couvrir et faire cuire au four à 350° F. pendant environ 50 minutes. Retirer le couvercle et faire cuire 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que l'ensemble soit légèrement bruni.

Pour 8 à 10 personnes



Matelote au vin rouge

Plusieurs catégories de poisson d'eau douce sont nécessaires pour faire une matelote typique, quoique souvent une seule variété soit employée. Dans ce cas, le plat doit être garni avec des mollusques — par exemple des crevettes ou des moules, ou encore des écrevisses cuites au court-bouillon. L'anguille fait traditionnellement partie du plat, mais le brochet, la perche ou l'aiglefin peuvent être utilisés. Le vin rouge est le plus communément employé, bien que le Champagne dans la province productrice, et le cidre en Normandie, le remplacent à ces endroits.

Prendre une grande poêle ayant un couvercle hermétique.

Nettoyer, laver, sécher et couper en tranches épaisses

2 livres de poisson

Placer le poisson dans la poêle et ajouter

2 tasses de vin rouge
1 carotte, coupée en rondelles
1 oignon émincé
2 gousses d'ail, coupées en deux
1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre
1 bouquet d'herbes (page 66)

Porter le tout à ébullition.

Faire chauffer dans une petite casserole

3 c. à soupe de brandy

Enflammer le brandy et le verser immédiatement sur le poisson. Quand les flammes ont disparu, couvrir la poêle. Faire cuire le poisson doucement pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se sépare en lamelles quand on le perce avec une fourchette. Retirer le poisson et le garder dans un plat chaud. Tamiser; conserver le liquide.

Mélanger comme il faut dans la même poêle

3 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de farine

Faire cuire sur feu doux jusqu'à l'apparition de bulles. Retirer alors du feu; mélanger graduellement au liquide ayant servi à la cuisson que l'on a conservé. Remettre à une cuisson rapide; remuer constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Maintenir 1 ou 2 minutes de plus. Verser cette sauce sur le poisson.

Servir avec des croutons à l'ail (page 66) brunis au beurre.

Pour faire du beurre à l'ail — Piler 1 gousse d'ail avec ¼ de cuillère à thé de sel et faire une pâte, en mélangeant avec ½ tasse de beurre.

Garnir avec des oignons nains, des champignons sautés ou des crevettes cuites.

Pour 4 personnes





Volaille et Gibier

Exception faite pour les fameux poulets de Bresse, la plupart des poulets français exigent certains artifices culinaires, pour les rendre plus appétissants. D'habitude cette touche supplémentaire est assurée par une des innombrables sauces dont les cuisiniers français possèdent le secret. Pour les occasions extraordinaires, les Français servent de l'oie qui est excellente en France. Le canard ou le gibier sont souvent présentés comme pièces de résistance. La dinde est rarement préparée sauf à l'occasion de grandes réunions.

Poulet sauté à la marengo

L'Histoire veut qu'au moment de la bataille de Marengo, le cuisinier de Napoléon ne put trouver du beurre pour le dîner. Il fit donc sauter le poulet dans de l'huile d'olive et ajouta tout ce qu'il trouva sous la main. Napoléon en fut enchanté, de même que la plupart des Français depuis cette époque. Le veau Marengo est une variante intéressante de cette recette.

Prendre une grande poêle pourvue d'un couvercle hermétique.

Nettoyer

1 poulet à frire de 2 à 3 livres (prêt à cuire)

Démembrer le poulet et le couper en portions normales. Rincer et sécher sur du papier absorbant. Enduire le poulet complètement en le secouant 2 ou 3 fois dans un sac en plastique contenant le mélange suivant

$\frac{1}{3}$ de tasse de farine
1 c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre

Faire chauffer dans la grande poêle

$\frac{1}{4}$ de tasse d'huile d'olive

Faire revenir le poulet dans l'huile chaude. Ajouter

1 gousse d'ail pilée
3 c. à soupe d'oignons coupés
4 tomates
1 tasse de vin blanc
1 bouquet d'herbes (page 66)

Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant environ ½ heure, ou jusqu'à ce que les morceaux les plus épais du poulet soient tendres sous la fourchette.

Faire sauter dans une petite poêle

2 c. à soupe de beurre
1 tasse (environ 4 onces) de champignons (page 4) en rondelles

Ajouter au poulet avec

$\frac{1}{2}$ tasse d'olives tranchées en rondelles

Pour épaissir le liquide — Mettre dans un bocal à fermeture hermétique

$\frac{1}{2}$ tasse de consommé froid (page 7 ou 66)

Saupoudrer sur le consommé

2 c. à soupe de farine

Couvrir et secouer parfaitement.

Retirer le poulet de la poêle et jeter le bouquet d'herbes. Ajouter graduellement le liquide consommé-farine au mélange se trouvant dans la poêle, en remuant constamment.

Faire bouillir pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Remettre le poulet dans la sauce, couvrir la poêle et laisser mijoter pendant 10 minutes. Disposer le poulet sur un plat chaud. Couvrir avec la sauce pour servir.

Pour 4 à 5 personnes

(Si la volaille ou le gibier est congelé, dégeler selon les indications de l'emballage)





La poule-au-pot

Cette méthode réputée de cuire un poulet vient du Béarn, une des deux petites provinces formant jadis le royaume de Navarre. Le "bon roi" Henri IV en fut le dernier monarque avant de monter sur le trône de France et d'unifier la nation.

Ce plat est quelquefois nommé "Notre soupe d'Henri IV". Son origine provient sans doute de la déclaration que l'on attribue à Henri IV: "Je souhaite que chaque dimanche mes paysans puissent avoir "la poule au pot".

Prendre un grand chaudron ayant un couvercle fermant hermétiquement.

Nettoyer, couper le cou — mais laisser la peau — et laver comme il faut l'intérieur de

1 poule à bouillir de 4 à 5 livres (poids prête à cuire)

Faire égoutter, assécher avec du papier absorbant. Mettre de côté.

Nettoyer complètement le cœur, le foie et le gésier. Enlever la peau épaisse du gésier. Passer le tout au moulin à viande avec

¼ de livre de jambon (½ tasse une fois moulu)

Mélanger cette préparation avec

5 tasses (5 tranches) de croûtons beurrés de pain frais (page 4)
1 c. à thé de persil haché menu
1 gousse d'ail émincée

Bien mélanger avec

2 oeufs bien battus
1 c. à soupe de brandy
1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre
¼ de c. à thé de muscade

Frotter l'intérieur du poulet avec la valeur de

1 c. à thé de sel

Farcir le poulet légèrement avec le mélange de jambon, en en réservant ¾ de tasse.

Pour ficeler la volaille — Insérer des brochettes dans les cavités ouvertes et coudre avec une ficelle. Attacher les cuisses ensemble et les ficeler ensuite soigneusement au croupion. Ramener les ailes sur le dos style "akibo". Attacher la peau du cou au dos avec une brochette.

Mettre le poulet dans le chaudron et ajouter

1 pinte et ¼ de consommé chaud (page 66)

Faire bouillir et écumer. Couvrir et faire mijoter. Écumer encore si nécessaire.

Cependant pour préparer les enveloppes de chou, mettre dans un récipient

6 grandes feuilles de chou

Couvrir avec de l'eau bouillante pendant 1 minute. Les égoutter aussitôt après.

Remplir chaque feuille avec 2 cuillères à soupe de la sauce qui est restée. Rouler et insérer une brochette de bois pour maintenir (Avant de servir retirer les brochettes.)

Quand le poulet a mijoté pendant 2 heures, ajouter les rouleaux de chou et

¾ de livre de jambon cuit, coupé en rubans minces

Continuer de faire cuire pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Le poulet est prêt quand la partie la plus épaisse de la chair des cuisses peut être facilement percée avec une fourchette. Servir avec des pommes de terre fraîchement bouillies.

Pour 5 à 6 personnes

Oie rôtie aux pruneaux

La ville d'Agen, située dans l'ancienne Guyenne maintenant connue sous le nom de Bordelais, est le lieu d'origine de cette recette.

Prendre une poêle à frire peu profonde.

Nettoyer, couper le cou, — mais laisser la peau — et laver l'intérieur de

1 oie de 10 à 12 livres (poids prête à cuire),

Faire égoutter; assécher sur du papier absorbant. Mettre l'oie de côté

Laver

1 tasse de gros pruneaux

Les placer dans une casserole avec

1 chopine d'eau bouillante

Laisser tremper pendant 1 heure.

Couvrir les pruneaux et laisser mijoter dans le même liquide pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que les pruneaux soient gonflés et tendres. Entailler les pruneaux avec un couteau et enlever soigneusement tous les noyaux. Mettre de côté.

Cependant, faire cuire pendant 30 à 40 minutes dans de l'eau salée le recouvrant

1 livre de porc, coupé en morceaux

Faire égoutter et passer au moulin à viande.

Faire chauffer dans une poêle jusqu'à transparence

1 c. à soupe de saindoux
½ tasse d'oignons coupés en rondelles

Mélanger le porc et l'assaisonnement avec

1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Retirer de la chaleur et mélanger avec

1 jaune d'oeuf, légèrement battu

Enlever ¼ de la farce de viande de porc et combiner avec

¼ de tasse d'olives vertes coupées et sans noyaux

Remplir les pruneaux avec ce mélange et mêler le restant avec la farce.

Frotter l'intérieur de l'oie avec

du sel

Remplir légèrement les cavités de l'intérieur et du cou avec de la farce. Pour fermer la cavité intérieure de l'oie, la coudre ou y passer une brochette avec une ficelle. Lier la peau du cou au dos avec une brochette. Passer la ficelle en boucle autour des cuisses et serrer légèrement. Placer la volaille la face tournée vers le bas sur le plateau dans le four.

Faire rôtir sans couvrir à 325° F. pendant 3 heures. Retirer le gras du plat plusieurs fois durant cette période. Retourner l'oie ensuite face vers le haut. Faire rôtir encore pendant 1 ou 2 heures ou plus, ou jusqu'à ce que le point de cuisson soit vérifié exact. (Allouer environ 25 minutes par livre comme temps total de cuisson).

Pour vérifier le point de cuisson, bouger doucement une cuisse par l'extrémité; la jointure de la cuisse doit plier facilement.

Enlever les brochettes et la ficelle. Servir sur un plat chaud. Garnir au goût.

Pour 8 personnes

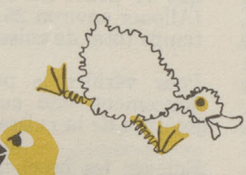
Oie rôtie aux Pruneaux







Caneton à la Normande





Caneton à la Normande

Ce plat fameux qui est typique de la Normandie riche en pommes, peut aussi être préparé avec des perdrix, du faisan ou du poulet.

Beurrer une cocotte de 3 pintes de contenance ayant un couvercle à fermeture hermétique.

Nettoyer

1 canard de 4 livres (poids prêt à cuire)

Démembrer le canard et le couper en portions normales. Rincer; assécher ensuite avec du papier absorbant. Enlever le gras jugé de trop.

Faire chauffer dans une grande poêle

2 c. à soupe de beurre

Saupoudrer les morceaux de canard avec un mélange de

¾ de c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Mettre le canard dans la poêle et le faire revenir sur tous ses côtés, en le tournant avec des pinces. Retirer le gras à mesure.

Laver, couper en quatre, éplucher et couper en tranches

6 pommes de taille moyenne (environ 2 livres)

Faire fondre dans une casserole profonde

3 c. à soupe de beurre

Faire sauter les tranches de pommes dans le beurre fondu. Mettre une fine couche de tranches de pommes sur le fond de la casserole. Disposer le canard sur les pommes, les plus grosses portions sur le dessus. Entourer avec le restant des tranches de pommes.

Retirer le gras de la poêle et ajouter dans la même poêle

½ tasse d'alcool de pommes (calvados)

Remuer sur un feu doux. Faire chauffer jusqu'à ce que l'ensemble fume. Servir dans un plat creux.

Note: Si le canard est utilisé entier au lieu de l'être par morceaux, le laisser 3 heures dans le four. *Pour 3 personnes environ*

Civet de lièvre à la Sologne

Prendre une poêle de 10 à 12 pouces avec couvercle fermant hermétiquement et une poêle de 8 pouces.

Préparer et mettre de côté

2 tasses de Bouillon (page 7 ou 66)

Essuyer avec une serviette propre et humide, puis démembrer et couper en portions normales (jeune de préférence)

1 lapin nettoyé (jeune de préférence) ou 1 lièvre

Mettre de côté.

Réserver le foie nettoyé et le mettre dans le réfrigérateur jusqu'à usage. (Il doit être clair et rouge foncé, ferme et exempt de taches)

Faire cuire dans la grande poêle, en tournant et remuant de temps en temps

½ livre de bacon, coupé en lamelles

Quand le bacon est croustillant, le placer sur du papier absorbant.

Faire cuire dans le gras du bacon jusqu'à transparence

½ tasse d'oignons haché grossièrement

Retirer l'oignon et le mettre de côté.

Retirer la poêle de la chaleur. Mélanger dans un sac en plastique

¾ de tasse de farine
1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Mettre deux morceaux de lapin à la fois dans le sac et secouer de façon a bien les enduire. Remettre la poêle sur le feu et faire revenir sur les deux faces.

Verser le bouillon sur le lapin avec

2 tasses de vin rouge

Faire bouillir. Ajouter du bacon, des oignons et

1 bouquet d'herbes (page 66)

Couvrir hermétiquement et laisser mijoter 1 heure et ½ à 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Cependant, nettoyer et couper en rondelles (page 4)

1 livre de champignons

Faire fondre dans la petite poêle

¼ de tasse de beurre

Ajouter les champignons et

le foie de lapin, grossièrement coupé

Faire chauffer pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter au lapin environ 20 minutes avant la fin du temps de cuisson. Retirer le lapin et les champignons et placer dans un plat chaud. Retirer le bouquet d'herbes et verser le liquide dans un bol.

Pour faire la sauce — Préparer un roux en mélangeant dans la petite poêle

½ tasse de beurre fondu
½ tasse de farine

Faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que le mélange laisse échapper des bulles. Retirer de la chaleur et mélanger avec le liquide dans le bol. Remettre sur le feu et faire bouillir. Remuer constamment; faire cuire, 1 à 2 minutes de plus. Verser la sauce sur le lapin.

Faire chauffer dans une petite casserole

⅓ de tasse de brandy

Enflammer le brandy et le verser sur le lapin et la sauce. Servir immédiatement.

Pour 4 personnes





Les Viandes

La ménagère française cuit la viande avec son habileté ordinaire. Ceci est particulièrement remarquable dans l'utilisation des restes qu'elle sait généralement bien mettre à profit

Côtes de veau en papillote

Faire cuire dans du papier (en papillote) est une des plus vieilles coutumes culinaires françaises. Ce procédé est utilisé pour le poisson, les côtelettes de mouton, d'agneau et de veau.

Prendre une cocotte à couvercle de 1 pinte.

Essuyer avec une serviette propre et humide

8 minces côtelettes de veau

Mettre la viande dans la cocotte avec

1 tasse d'huile d'olive

Couvrir et laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 12 heures (page 66). Retourner les côtelettes de temps en temps si elles ne sont pas complètement couvertes d'huile.

Couper suffisamment large, de façon à envelopper chaque côtelette en allouant une marge

8 morceaux de papier parchemin

Beurrer légèrement un des côtés du papier.

Mélanger

$\frac{1}{3}$ de tasse de champignons coupés (page 4)
$\frac{1}{4}$ de tasse d'oignons hachés
2 c. à thé de persil haché
2 c. à thé d'olives hachées

Verser une pleine cuillère à soupe de ce mélange sur le côté beurré de chaque papier Placer la côtelette dessus. Arroser chaque côtelette avec

$\frac{1}{4}$ de c. à thé de beurre

Enrouler le papier serré autour de chaque côtelette et rassembler le papier en excès au sommet, nouer avec de la ficelle. Ou encore plier le papier sur chaque côtelette de façon à ce que le jus ne s'en échappe pas.

Mettre sur une lèchefrite et faire cuire au four à 300°F. pendant 30 à 40 minutes. Enlever les papiers. Assaisonner les côtelettes avec un mélange de

1 c. à thé de sel
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre

Pour 8 personnes

Blanquette de veau

Une blanquette est un plat remarquable pour sa blancheur. D'où la raison pour laquelle la blanquette est faite avec le veau, l'agneau ou le blanc de poulet — couvert avec une sauce blanche ou à la crème.

Prendre une casserole de 3 pintes.

Essuyer avec une serviette propre et humide, et couper en morceaux de 2 pouces

2 livres de veau (poitrine ou épaule désossée)

Placer la viande dans la casserole avec

1 oignon, coupé en tranches
1 carotte coupée en quartiers
1 bouquet d'herbes (page 66)

Ajouter

de l'eau juste assez pour couvrir
1 c. à soupe de sel
¼ de c. à thé de poivre

Couvrir et faire mijoter pendant 2 heures

Cependant, nettoyer et couper en tranches (page 4)

½ livre de champignons

En remuant constamment, ajouter les champignons dans la poêle avec

3 c. à soupe de beurre
½ tasse d'oignons en rondelles

Faire cuire jusqu'à transparence.

Retirer le veau de la casserole en conservant le liquide gras. Ranger les champignons, les oignons et le veau sur le côté.

Faire fondre dans la même casserole

¼ de tasse de beurre

Que l'on mélange aussitôt avec

¼ de tasse de farine

Faire chauffer le tout jusqu'à l'apparition de bulles. Retirer de la chaleur. Ajouter graduellement 2 tasses du liquide dans lequel le veau a été cuit. Remettre à la chaleur et faire bouillir rapidement, en remuant constamment; faire cuire 2 à 3 minutes de plus.

Retirer de la chaleur et remuer vigoureusement en additionnant environ 2 cuillères à soupe de sauce dans

2 jaunes d'oeufs, légèrement battus

Remettre immédiatement la préparation d'œufs dans la sauce et remuer constamment sur feu doux pendant environ 3 à 5 minutes. Ajouter les oignons, les champignons et la viande cuite.

Juste avant de servir, mélanger dans le tout

1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de jus de citron

Garnir avec du persil haché menu et servir.

Pour 6 personnes

Sauté de veau chasseur

C'est dans la province de l'Ile de France où, pour la première fois on appliqua l'expression "chasseur" à la cuisine. Maintenant ce terme s'applique à n'importe quelle préparation de viande, de gibier ou de volaille dans une sauce de vin blanc, de champignons et d'échalotes.

Prendre une grande poêle et beurrer une casserole de 2 pintes pourvue d'un couvercle hermétique.

Faire chauffer dans la poêle

3 c. à soupe de beurre

Essuyer avec une serviette propre et humide et placer ensuite dans la poêle

6 rouelles ou escalopes de veau d'environ 1 livre et ½ à 2 livres, coupées à un ½ pouce d'épaisseur

Faire cuire doucement pendant 6 à 7 minutes sur chaque côté sans permettre à la viande de roussir. Remettre dans la casserole

Nettoyer et couper en rondelles (page 4)

8 champignons de taille moyenne

Ajouter les champignons dans la poêle avec

6 échalotes, coupées en morceaux

Faire cuire 3 à 5 minutes, en remuant de temps en temps sans faire roussir. Remettre dans la casserole.

Faire chauffer dans la poêle

1 tasse de vin blanc
1 tasse de bouillon (page 7 ou 66)

Verser sur la viande. Ajouter

1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
1 bouquet d'herbes (page 66)

Couvrir et faire cuire à 325°F. pendant 1 ou 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre, en arrosant de temps en temps. Retirer le bouquet d'herbes et le jeter. Retirer la viande et la placer dans un plat chaud conservé dans le four.

Retirer 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide et mélanger en remuant vigoureusement avec

2 jaunes d'oeufs légèrement battus

Ajouter doucement la préparation d'œufs dans la casserole, en remuant rapidement. Remettre la viande dans la casserole et la placer dans le four pendant 10 minutes.

Cependant, faire cuire

2 oeufs durs (voir Sauce Gribiche, page 31)

Les couper en rondelles.

Utiliser comme garniture

des croûtons (page 66)
1 c. à thé de persil haché menu
1 c. à thé d'estragon haché

Pour environ 6 personnes









Tournedos aux champignons

Excellents pour les meilleures occasions, les tournedos sont de petits bifstecks coupés à même la plus petite partie du filet.

Faire chauffer dans une grande poêle

2 à 3 c. à soupe de beurre

Essuyer avec une serviette propre et humide

12 tournedos de 3 onces chacun de 1 pouce d'épaisseur une fois aplati

Placer autant de tournedos dans la poêle qu'elle peut en contenir côte à côte et à plat. Faire griller les tournedos dans du beurre sur un feu moyen. Une fois brunis, les tourner puis les assaisonner avec un mélange de

2 c. et ½ à thé de sel
½ c. à thé de poivre

Nettoyer (page 4) en coupant les tiges à ½ pouce des têtes

12 champignons de taille moyenne

Ajouter les champignons dans la poêle tandis que la viande brunit sur le deuxième côté.

Cependant, couper en morceaux ronds d'environ la taille des tournedos

6 tranches de pain

Préparer des croûtons en faisant revenir le pain sur les deux faces dans une autre poêle dans

3 c. à soupe de beurre

Placer les croûtons sur un plat à servir chaud. Conserver au chaud. Quand la viande est brunie sur le deuxième côté, saupoudrer le restant de l'assaisonnement. Disposer 2 tournedos sur chaque croûton et surmonter chaque tournedos par un champignon.

Mélanger dans la poêle

¼ de tasse de crème
¼ de tasse de vin rouge

Faire chauffer cette sauce crème-vin et la verser sur le tournedos. Servir immédiatement.

Pour 6 personnes

Daube de boeuf à la provençale

Prendre une grande poêle pourvue d'un couvercle hermétique

Couper en morceaux de 2 pouces

2 livres et ½ de boeuf, filet ou paleron

Mettre dans un bol profond avec

1 tasse et ½ d'oignons coupés en fines rondelles
1 tasse de vin rouge
4 petites carottes, coupées en rondelles
¼ de c. à thé de thym
2 gousses d'ail, coupées en deux
6 grains de poivre
3 clous de girofle entiers
1 branche de persil

Faire mariner (page 66) pendant 2 ou 3 heures, en tournant les morceaux de temps en temps dans la marinade. Retirer le bœuf et mettre de côté pour qu'il s'assèche comme il faut.

Placer dans la poêle

8 tranches de bacon, coupées en dés

Faire cuire doucement sur feu doux, en tournant fréquemment. Décanter le gras à mesure qu'il se forme. Quand le bacon est croustillant et bruni, mettre de côté.

Remettre dans la poêle et chauffer à feu moyen

¼ de tasse de gras de bacon
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de saindoux

Faire brunir la viande sur tous ses côtés. Ajouter les carottes et les oignons de la marinade, les morceaux de bacon et

2 tomates de taille moyenne, pelées et coupées en morceaux (page 28)

Faire chauffer la marinade, puis verser sur la viande. Ajouter

1 tasse de vin rouge

Couvrir et faire mijoter pendant environ 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servir la viande et la sauce sur 3 tasses de macaroni cuits.

Pour 6 personnes

Boeuf à la mode

Une caractéristique de la cuisine française pour ce qui concerne les viandes est l'utilisation de grandes aiguilles appelées lardoires. Pour les lardons, on enfile sur l'aiguille de minces rubans de gras de porc que l'on plonge dans le vif de la viande non cuite pour ajouter à sa saveur et à sa richesse. De telles aiguilles sont généralement en vente dans le commerce.

Pour les lardons — Couper du gras de porc (salé ou frais) en de minces rubans d'environ ¼ de pouce de largeur, Ces morceaux de gras sont les lardons et sont utilisés dans les viandes maigres — spécialement dans le veau et le jeune bœuf. Enfilez ces rubans dans l'orifice des aiguilles à larder. Enfoncez dans le sens de la longueur dans le rôti, d'un bout à l'autre, à 1 pouce et ½ d'intervalle.

Pour le bœuf — Prendre un chaudron très profond ayant un couvercle hermétique.

Essuyer avec une serviette propre et humide et larder

4 livres de rôti désossé (filet, rouelle culotte)

Mettre la viande lardée dans un bol profond.

Ajouter une combinaison de

2 tasses de vin rouge
¼ tasse d'oignon haché
2 gousses d'ail, coupées en quatre
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
¼ de c. à thé de poivre
½ c. à thé de muscade
1 bouquet d'herbes (page 66)

Faire mariner (page 66) la viande pendant 2 à 3 heures, en la tournant de temps en temps. Égoutter la viande et l'assècher; conserver la marinade après l'avoir passée au tamis.

Enduire uniformément la viande avec une préparation de

¼ de tasse de farine
2 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Faire chauffer dans un chaudron

¼ de tasse de saindoux

Faire brunir la viande sur tous les côtés dans le gras chaud. Ensuite égoutter le gras. Ajouter la marinade et

1 jarret de veau
2 tasses de vin rouge
2 tasses de Bouillon (page 7 ou 66) ou suffisamment pour couvrir la viande
3 échalotes coupées en rondelles, ou ¼ de tasse d'oignon

Couvrir soigneusement et porter à ébullition. Réduire la chaleur et laisser mijoter sur feu doux pendant environ 3 heures et ½. Retirer la viande du bouillon et écumer le gras.

Nettoyer le chaudron et y remettre la viande et le bouillon avec

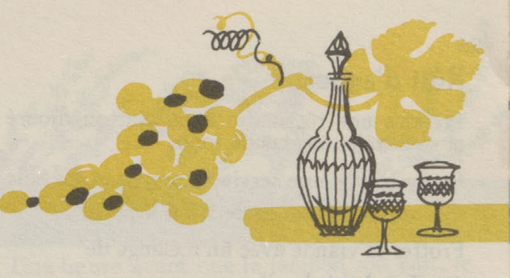
8 carottes de taille moyenne coupées en quatre
8 petits oignons
½ c. à thé de sel

Couvrir et faire bouillir. Réduire la chaleur et laisser cuire doucement pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer la viande et la mettre dans un plat chaud. Enlever l'os de veau, écumer le gras.

Si désiré, afin d'épaissir le liquide, voir la recette du poulet Marengo (page 17); remplacer le bouillon par du consommé.

Disposer les légumes de façon attrayante autour de la viande et verser de la sauce sur les deux.

Pour 8 personnes



Boeuf à la Bourguignonne

Ce chef-d'œuvre gastronomique est typique d'une cuisine où l'on met à profit toutes les ressources des vins de Bourgogne, de réputation mondiale.

Prendre une grande poêle à couvercle hermétique.

Préparer et laisser refroidir

1 tasse de Bouillon (page 7 ou 66)

Mélanger à une pâte faite de

3 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de purée de tomate
1 c. à thé de gélatine ou de gelée de viande (page 66)

Mettre de côté.

Essuyer avec une serviette propre et humide et couper en morceaux de 3 pouces

2 livres de boeuf, filet ou culotte

Faire chauffer dans la poêle

3 c. à soupe de gras de bacon

Ajouter la viande et faire brunir sur toutes ses faces. Retirer de la poêle et mettre de côté. Ajouter dans la poêle en brassant

3 c. à soupe de vin de cherry (cerises)

Ajouter et faire cuire jusqu'à transparence en remuant de temps en temps

1 ½ tasse d'oignons hachés

Ajouter le mélange à la purée de tomate Faire boullir, en remuant constamment.

Ensuite ajouter en brassant

1 tasse de vin de Bourgogne (ou autre vin rouge)
1 bouquet d'herbes (page 66)

Replacer le bœuf. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant environ 2 heures et ½ à 3 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Cependant, nettoyer et couper en tranches (page 4)

12 champignons de taille moyenne

Faire chauffer dans une petite poêle

¼ de tasse de beurre

Faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. Ajouter à la viande environ 15 minutes avant la fin de sa cuisson.

Compléter la cuisson, enlever les herbes du bouquet et déposer la viande dans un plat à servir. Saupoudrer avec du persil.

Pour 4 personnes

Rôti d'agneau

Prendre une rôtisseuse avec plateau ajouré et soulevé au-dessus du fond.

Essuyer avec une serviette propre et humide

1 gigot d'agneau de 5 à 6 livres

Frotter la viande avec un mélange de

2 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Pratiquer plusieurs entailles sur la surface de la viande. Insérer dans chacune

1 gousse d'ail

Faire fondre

3 c. à soupe de beurre

Utiliser le beurre pour asperger fréquemment la viande durant la cuisson.

Placer la viande côté peau vers le bas sur le plateau dans la rôtisseuse. Insérer le thermomètre selon les indications données dans la recette pour le jambon en croûte (page 27).

Faire rôtir sans couvrir à 300°F. pendant environ 2 heures et ¼ à 3 heures et ¼, ou jusqu'à ce que le thermomètre enregistre 180°F. (allouer 30 à 35 minutes par livre).

Retirer la viande de la rôtisseuse et la placer dans un plat chaud. Retirer le gras.

Pour le jus — Faire du jus en remuant dans des restes de gras

1 tasse de bouillon froid (page 7) ou de l'eau

Faire bouillir sur feu direct. Remuer constamment.

Assaisonner avec

1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Pour 10 à 12 personnes

Mouton à la Sainte-Menehould

La façon utilisée ici, particulière à Sainte-Menehould, a ceci d'inattendu qu'elle exige trois modes de cuisson. Le mouton est spécifié car il est, comme le Champagne, un des meilleurs produits de la région.

Prendre une grande poêle à couvercle hermétique.

Préparer et mettre de côté

3 tasses de Bouillon (page 7 ou 66)

Faire fondre dans une poêle

¼ de tasse de beurre

Essuyer avec une serviette propre et humide et couper en portions normales

3 à 4 livres d'épaule de mouton (avec l'os)

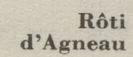
Mettre dans la poêle et faire brunir sur les deux faces.

1 c. à thé et ½ de sel
¼ de c. à thé de poivre

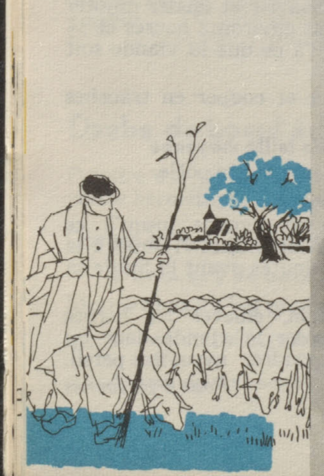
Mettre la viande dans un plat chaud.

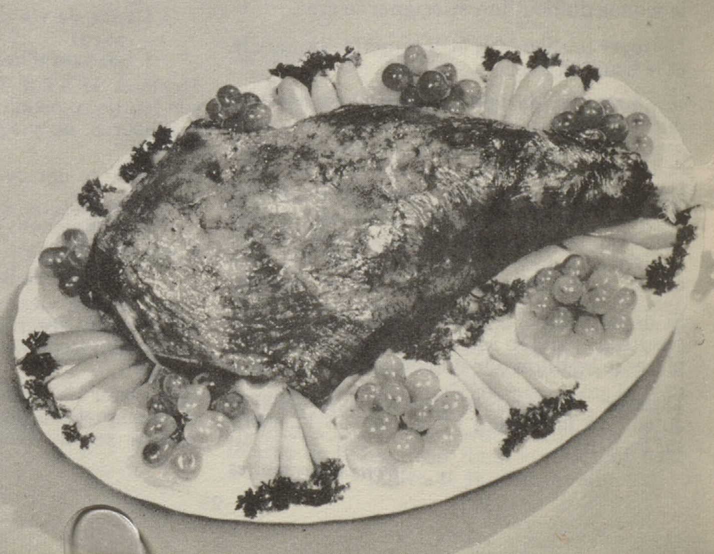
Faire cuire dans la poêle, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant de temps en temps

¾ de tasse de carottes (environ 3) en rondelles
1 tasse (environ 2 de taille moyenne) d'oignons en rondelles



Rôti d'Agneau







1 poireau (partie blanche seulement) en tranches
4 grains de poivre
2 branches de persil
1 feuille de laurier
¼ de c. à thé de thym

Remettre la viande dans la poêle et ajouter le bouillon. Couvrir et porter tout juste au point d'ébullition. Réduire la chaleur et faire mijoter pendant 2 à 2 heures et ½, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer la viande de la poêle et faire égoutter. Faire légèrement refroidir.

Retirer les herbes et les grains de poivre du liquide laissé dans la poêle. Laisser consommer (page 66) le liquide et servir comme sauce avec la viande.

Cependant, rouler les morceaux de viande dans

1 tasse (environ 3 tranches de pain) de chapelure

Tremper la viande dans un mélange de

2 oeufs légèrement battus
2 c. à soupe d'eau

Rouler la viande encore une fois dans la chapelure.

Disposer la viande sur le plateau du fourneau Fixer la température à "Broil". Placer la viande à 3 pouces de la source de chaleur. Tourner une fois, de façon à brunir les deux faces.

Pour 5 ou 6 personnes

Jambon en croûte

Excellent pour les fêtes et les réceptions, ce plat originaire du Morvan et est populaire dans de nombreuses régions de la France.

Suivre les indications de l'emballage quant au nettoyage

d'un jambon de 10 à 12 livres

Placer le jambon, côté gras vers le haut, sur une lèchefrite sans couvercle. Insérer dans le jambon le thermomètre à viande de façon que la bulbe soit au centre de la partie la plus épaisse mais non pas dans le gras ou près de l'os.

Faire rôtir à 300°F. pendant 3 heures et ¼ à 4 heures ½, jusqu'à ce que la température soit à 160°F. ou 170°F. (allouez environ 22 minutes par livre).

Une heure avant que le jambon soit cuit, le retirer du four et déverser le gras de la lèchefrite. Enlever la couenne et ne laisser qu'une épaisseur de gras de ½ pouce.

Pour le glaçage — Verser par cuillèrées sur la surface grasse

1 tasse de vin de Madère, de champagne ou d'un autre vin blanc

Saupoudrer avec

½ tasse de sucre glacé de confiserie

Verser le reste de vin avec attention sur le sucre; à la cuillère. Remettre le jambon dans le four et arroser chaque 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien glacé. Retirer du four Laisser égoutter le jambon sur du papier absorbant.

Fixer la température du four à 425°F.

Cependant, préparer

de la pâte pour Pâtés à la viande (page 45) trois fois la recette

Pour enrober le jambon dans la pâte — Sur une surface bien farinée, rouler la pâte préparée à ½ pouce d'épaisseur et lui donner une dimension suffisante pour pouvoir enrober le jambon. Placer le jambon, côté glacé face en bas, dans la pâte, l'entourer rapidement et soigneusement. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau froide ou du lait. Pincer les bords ensemble rapidement. Retourner le jambon et placer dans une lèchefrite propre, le côté scellé face vers le bas.

Si désiré, donner des formes fantaisistes telles que feuilles ou fleurs avec les restes de pâte Humecter le dessous de chaque dessin et disposer sur la croûte du jambon de manière à former une garniture.

Asperger la pâte avec

1 oeuf légèrement battu
2 c. à soupe d'eau froide

Pratiquer quelques entailles dans la pâte de façon à permettre à la vapeur de s'échapper: Remettre le jambon dans le four pendant 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte devienne dorée; ensuite découper.

Pour servir, enlever la croûte et servir en tranches. Pour accompagner le jambon servir, comme en France, une purée d'épinards ou des petits pois.

Pour 20 personnes



La 'réputation mondiale de la cuisine française est attribuable en partie à ses sauces. En les utilisant, le plus grand des chefs français, tout aussi bien que la ménagère peuvent ajouter la saveur là ou elle manque et résoudre le vieux problème de la variation des menus. La femme française apporte une patience infinie pour la préparation de la nourriture. Suivez les méthodes et imitez ses sauces. Comme liquide elle utilise généralement du bouillon ou du consommé. S'il n'y a pas de bouillon tout prêt sous la main, les bouillons cubes ou les extraits de concentré sont d'excellents moyens de remplacement, et de la même façon le bouillon cube de poulet peut remplacer le bouillon clair. La ménagère française assaisonne discrètement et subtilement; les oignons sont cuits dans le gras; rondelles de carottes et herbes le sont dans la sauce, puis égouttées. Elle fait cuire les sauces doucement, de façon à mêler et à concentrer les arômes. Le vin est fréquemment utilisé pour son bouquet délicat.

Vous aussi, pouvez avec ces sauces, transformer un plat ordinaire en un délice de gourmet.

Roux brun

Utilisée pour épaissir les sauces brunes, cette purée peut être préparée d'avance et gardée dans le réfrigérateur jusqu'au moment de son utilisation.

Faire fondre dans une grande casserole ou une poêle

1 tasse de lard ou de graisse de viande

Ajouter et mélanger avec une fourchette

1 tasse et ½ de farine

Placer sur un petit feu. Remuer constamment de façon à répartir la chaleur également. Le roux est cuit quand le mélange atteint une couleur brun clair.

Couvrir et conserver dans le réfrigérateur.

Environ 2 tasses de roux

Sauce provençale

Laver et mettre dans de l'eau bouillante pendant 1 minute

6 tomates moyennes

Peler, enlever les pépins et hacher.

Chauffer dans une casserole

2 c. à soupe d'huile d'olive
½ gousse d'ail pilée

Ajouter les tomates et

1 c. à thé de persil haché
½ c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Cuire doucement 30 minutes. Servir chaud sur des tranches de viande ou des croquettes.

Environ 1 tasse et ½ de sauce

Sauce ravigote

Le nom de cette sauce provient de "ravigoter" autrement dit remettre sur pieds. Ceci indique l'intention de stimuler l'appétit. Quoiqu'utilisée principalement avec la volaille ou les œufs, des plats de viandes variés aussi bien que des restes, peuvent bénéficier de sa saveur.

Faire mijoter dans une casserole

½ tasse de vin blanc
¼ de tasse de vinaigre d'estragon ou de vin

1 échalote émincée

Quand le liquide est réduit à moins de la moitié en se consommant, ajouter

2 tasses de sauce veloutée (ci-après)

Faire chauffer

Juste avant de servir, bien mélanger avec

2 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de cerfeuil émincé
1 c. à thé d'estragon émincé
1 c. à thé de ciboulette hachée

Servir chaud.

Environ 2 tasses ¼ de sauce

Sauce veloutée

Recette de base ▲

Très proche de la sauce blanche, la Sauce veloutée est employée avec des croquettes, du poisson cuit au four ou des œufs. Quand elle est servie avec le poisson, on la fait avec du Fond blanc (page 7) préparé avec du bouillon de poisson et on l'appelle alors Velouté de Poisson. Pour le Velouté de poulet ou le Velouté de veau, la base varie; on utilise le poulet ou bien le veau.

Faire fondre dans une casserole, à petit feu

3 c. à soupe de beurre

Y bien mélanger avec une préparation de

3 c. à soupe de farine
¼ de c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre blanc

Faire chauffer jusqu'à ce que la préparation laisse échapper des bulles. Retirer du feu et, graduellement, ajouter en brassant bien

½ tasse de Fond blanc (page 7) ou de Consommé (page 66)

Remettre sur le feu et faire bouillir rapidement en remuant constamment; faire cuire 1 ou 2 minutes de plus. Y mélanger graduellement

1 tasse de Fond blanc

Faire bouillir 1 à 2 minutes en remuant constamment, jusqu'à épaississement. Ajouter en brassant

½ c. à thé de muscade

Servir chaud.

Environ 1 tasse et ½ de sauce

— Sauce béchamel

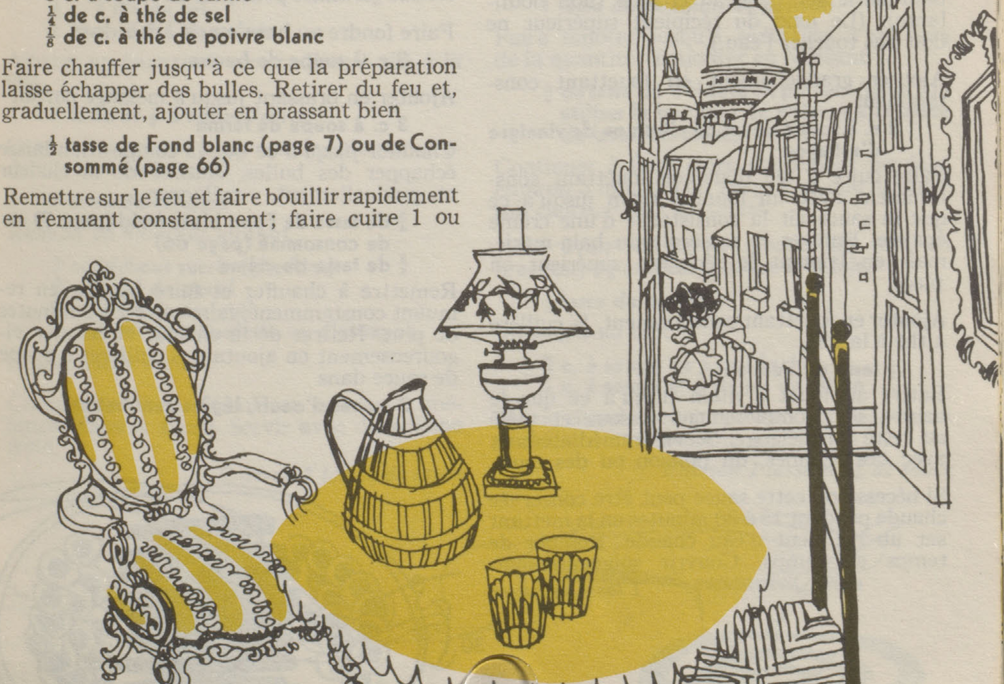
Cette sauce porte le nom de son créateur, Louis de Béchamel, majordome de Louis XIV.

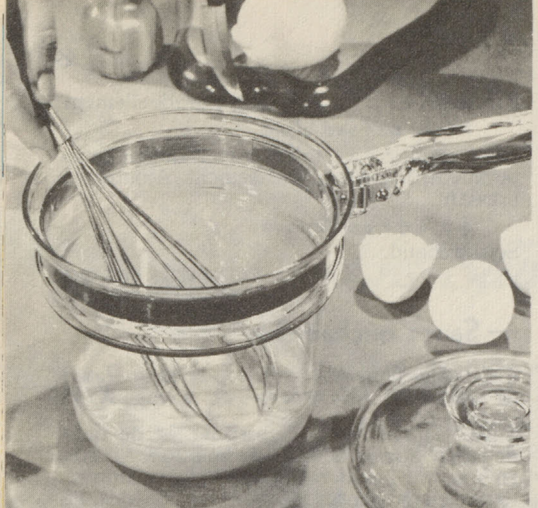
Suivre la recette ▲. Substituer ¾ de tasse de crème aux ¾ de tasse de bouillon. Ajouter en brassant 1 cuillère à soupe d'oignon émincé. Servir chaud sur les légumes, les poissons, les œufs durs ou la volaille.

— Sauce normande

La saveur de n'importe quel légume peut être rehaussée par cette sauce. Utilisez-la librement avec le céleri, les carottes, le chou-fleur, les asperges, les petits pois ou les salsifis — tous légumes typiques de la Normandie.

Suivre la recette ▲. Remplacer Fond blanc par ½ tasse de crème et 1 tasse de cidre. Ajouter ¼ de cuillère à thé de jus de citron avec de la muscade.





SAUCE HOLLANDAISE: battre les jaunes d'œufs dans la partie supérieure de la casserole à bain-marie.



RETIRER LA CASSEROLE de la chaleur; ajouter le beurre, ½ cuillère à soupe à la fois au mélange épaissi et en fouettant.

Sauce hollandaise



Recette de base ▲

Prendre une petite casserole à bain-marie.

Dans la partie supérieure seulement, battre au fouet fin jusqu'à épaississement

2 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe de crème

avec

¼ de c. à thé de sel

Placer la partie supérieure de la casserole bain-marie sur de l'eau chaude (non bouillante). (Le fond du récipient supérieur ne doit pas toucher l'eau.)

Ajouter graduellement en fouettant constamment

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre d'estragon

Faire cuire à feu doux, en fouettant constamment avec un fouet à main jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'une crème épaisse. Enlever la casserole du bain-marie, mais en laissant le récipient supérieur en place.

Ajouter en fouettant constamment, ½ cuillère à thé à la fois,

½ tasse de beurre

Battre au fouet à main jusqu'à ce que le beurre soit complètement dissous et mêlé au reste du mélange. Servir immédiatement avec des légumes, du poisson ou des œufs.

Si nécessaire, cette sauce peut être conservée chaude pendant 15 à 30 minutes en la mettant sur un récipient d'eau chaude. Remuer de temps en temps. Couvrir soigneusement.

1 tasse de sauce

— Sauce béarnaise

Suivre la recette ▲. Piler 1 grain de poivre l'ajouter à la préparation avec du sel. Mélanger, à la suite du beurre, 3 cuillères à soupe d'herbes aromatiques fraîches, telles que cerfeuil, échalote (queue d'oignon ou ciboulette) et persil.

Sauce Mornay

Cette sauce française au fromage peut être servie sur du poisson ou des légumes, ou comme garniture pour plat en terrine.

Faire fondre au bain-marie à feu doux

3 c. à soupe de beurre

Ajouter en brassant jusqu'à mélange parfait

3 c. à soupe de farine

Chauffer jusqu'à ce que la composition laisse échapper des bulles. Retirer de la chaleur et, graduellement, y mélanger

¾ de tasse de Fond blanc froid (page 7) ou de consommé (page 66)
¾ de tasse de crème

Remettre à chauffer et faire bouillir en remuant constamment; faire cuire 1 à 2 minutes de plus. Retirer de la chaleur et remuer vigoureusement en ajoutant 3 cuillères à soupe de sauce dans

2 jaunes d'oeufs, légèrement battus



Remettre immédiatement la préparation dans le bain-marie. Faire cuire sur de l'eau bouillant à peine pendant 3 à 5 minutes. Brasser lentement afin que le tout cuise uniformément. Ajouter l'un après l'autre en remuant jusqu'à ce que le fromage soit dissous

⅓ de tasse de Parmesan râpé ou de Gruyère finement coupé
1 c. à soupe de beurre

Servir chaud.

Environ 2 tasses de sauce

Sauce gribiche

Pour obtenir des œufs durs — Mettre dans une casserole et couvrir avec de l'eau tiède

3 oeufs

Couvrir. Faire bouillir. Cesser de chauffer. Si nécessaire pour éviter la continuation de l'ébullition retirer de la plaque chauffante. Laisser reposer 20 à 22 minutes. Plonger les œufs cuits dans de l'eau froide courante. Fragmenter immédiatement les coquilles sous l'eau en roulant les œufs entre les paumes. Peler complètement une fois refroidis.

Note: Les œufs sont un aliment à base de protéine et en conséquence ne doivent jamais être bouillis.

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté. Passer les jaunes dans un moulin à légumes. Mélanger de façon à faire une pâte

1 c. à thé de moutarde
½ c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Ajouter en fouettant, une cuillère à thé à la fois,

1 tasse et ½ d'huile d'olive

Quand le tout est bien souple, ajouter graduellement en battant

½ tasse de vinaigre

Remuer en ajoutant au tout

3 cornichons sucrés (gherkins)
2 c. à thé de persil
2 c. à thé de cerfeuil
2 c. à thé de ciboulette ou d'estragon

le tout haché menu.

Couper les blancs d'œufs en bandes et mélanger dans la sauce. Servir avec du poisson froid.

Environ 2 tasses de sauce



Sauce Bercy

Faire cuire doucement, sans roussir et en remuant de temps en temps,

2 c. à soupe de beurre
¼ de tasse d'échalote hachées

Mélanger le tout dans

1 tasse de vin blanc
1 tasse de bouillon de poisson

Faire mijoter jusqu'à réduction d'un tiers de la quantité. Y ajouter en brassant

⅔ de tasse de Velouté de poisson (page 31) utiliser le bouillon de poisson à la place du bouillon blanc)

Continuer à faire cuire doucement pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit claire. Passer au tamis.

Juste avant de servir ajouter au tout en brassant, ½ cuillère à soupe à la fois,

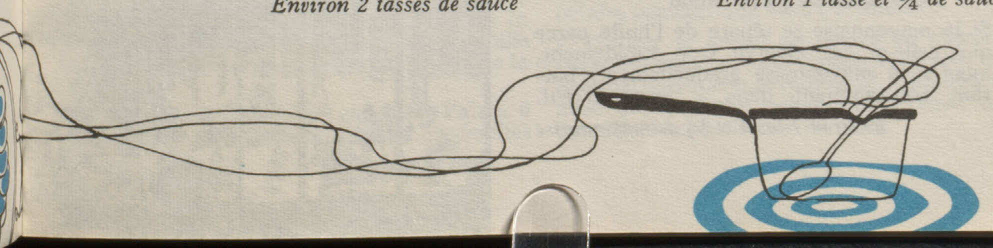
½ tasse de beurre

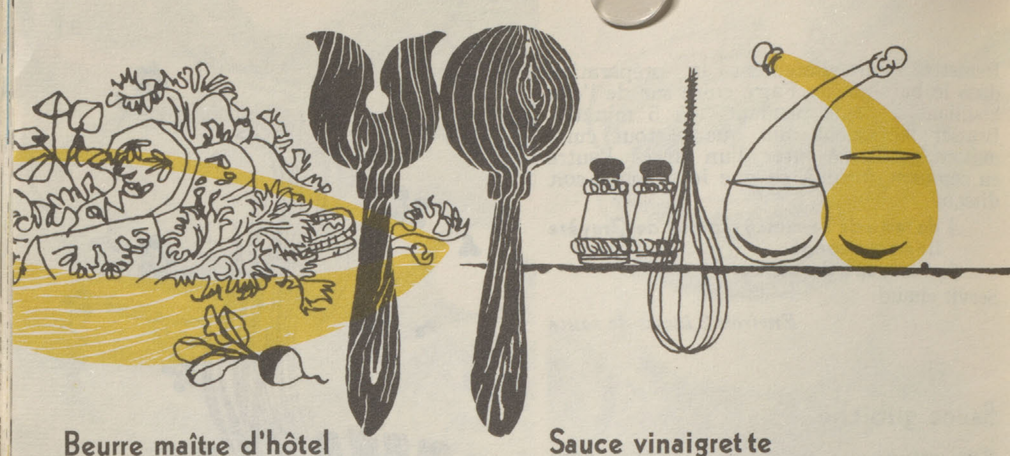
Mélanger au tout

2 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe et ½ de jus de citron

Servir chaud avec du poisson poché (poisson poché au court bouillon, page 15)

Environ 1 tasse et ¾ de sauce





Beurre maître d'hôtel

Défaire en crème en mélangeant

½ tasse de beurre mou
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à thé de persil haché menu
¼ de c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre

Servir avec viande rôtie, poisson et volaille

Environ ½ tasse de beurre

L'aïoli

Cette sauce, une des gloires de la cuisine provençale, est servie le plus souvent avec du poisson et des légumes.

Peler

2 gousses d'ail

Les écraser en pâte fine dans un bol avec

½ c. à thé de sel

Y ajouter, en mélangeant bien,

1 jaune d'oeuf
1 c. à soupe de jus de citron
½ c. à thé de moutarde en poudre

Battre le tout complètement au mixeur électrique.

Ajouter, 1 cuillère à thé à la fois, d'abord

½ tasse d'huile d'olive

Augmenter graduellement les quantités de chaque addition. Battre vigoureusement après chaque addition, en ajoutant alternativement

½ tasse d'huile d'olive
2 c. à soupe de jus de citron

Si la mayonnaise se sépare de l'huile parce que celle-ci est ajoutée trop rapidement, ajouter la mayonnaise graduellement, battant constamment dans 1 jaune d'œuf.

Environ 1 tasse et ½ de mayonnaise

Sauce vinaigrette

Recette de base ▲

Combiner dans 1 pot fermant hermétiquement de la contenance d'une chopine

¾ de tasse d'huile à salade
¼ de tasse de vinaigre (vinaigre de cidre ou de vin)
¾ de c. à thé de sel
¼ de c. à thé de moutarde en poudre
¼ de c. à thé de poivre

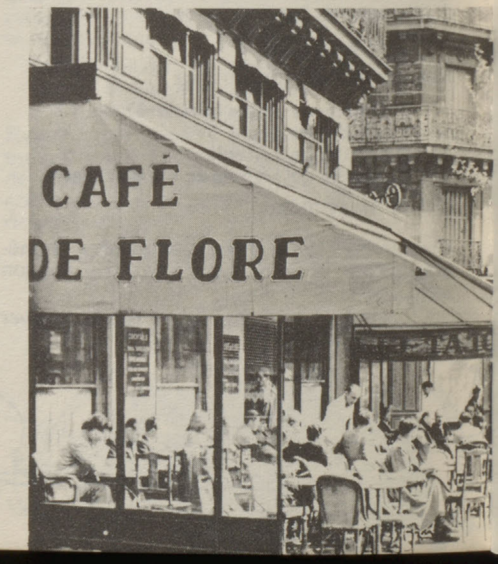
Bien remuer. Faire refroidir dans le réfrigérateur. Avant de servir, secouer ou battre comme il faut encore une fois.

1 tasse de sauce vinaigrette

— Sauce vinaigrette aux fines herbes

Suivre la recette ▲. Ajouter 1 cuillère à soupe à une préparation de persil, d'estragon de cerfeuil et de ciboulette, le tout haché menu.

Un des fameux Cafés de Paris



Pâtisseries Françaises

Pour faire des pâtisseries aussi tentantes que celles que nous illustrons sur la photo en couleurs qui suit, vous avez besoin d'un ensemble d'ustensiles de décoration pour gâteaux comprenant, entre autres, une seringue, et diverses douilles connelées pour faire fleurs, feuilles et différentes autres décorations.
Essayez d'abord ces ustensiles sur du papier paraffiné avant de commencer sur les pâtisseries. Ensuite essuyez-les et recommencez jusqu'à ce que vous ayez acquis la bonne technique.

Rouleaux au chocolat — Marquer des carrés de 3 pouces sur le papier paraffiné. Faire fondre du chocolat semi-sucré dans de l'eau chaude. Etendre 1 c. à thé de chocolat fondu à l'intérieur de ces carrés. Faire refroidir à la température de la pièce, puis mettre dans le réfrigérateur pour faire durcir. Pour rouler, libérer le chocolat du papier. Le chocolat ramollit et devient pliable; le rouler alors en pliant doucement le papier sur lui-même; le détacher à mesure qu'on le roule. Faire refroidir immédiatement.

Plaques au chocolat — Faire fondre du chocolat semi-sucré au bain-marie, puis le verser sur du papier ciré ou sur une feuille d'aluminium chauffante. L'étendre de façon à obtenir une épaisseur de 1/16 à ⅛ de pouce. Quand le chocolat a refroidi, le couper en plaques qui iront sur les côtés des pâtisseries ou qui serviront pour en décorer les sommets

Chocolat de décoration — Faire fondre du chocolat semi-sucré au bain-marie, puis le faire refroidir assez, de façon à le faire passer dans les tubes à décoration (si le chocolat est trop clair, y ajouter en brassant du sucre glacé de confiserie).

COMMENT RÉUSSIR LES PÂTISSERIES MONTRÉES SUR LA PHOTO EN COULEURS

(*Les numéros correspondent au diagramme suivant la photo des pages 34 et 35*)

Exception faite des Napoléons, des tartes aux cerises et des éclairs, suivez les indications données pour les pâtisseries françaises (page 54), pour préparer, couper et glacer les gâteaux. Finissez la décoration de chaque gâteau en suivant les indications qui suivent. Le glaçage (page 61) est utilisé pour toutes les décorations excepté pour celles où entrent les gelées, le chocolat ou le Glacé fondant (page 62).

1. Couvrez les côtés de chocolat. Surmontez avec des rouleaux de chocolat et saupoudrez de sucre glacé tamisé.

2. Couvrez les côtés avec des amandes pulvérisées. Utilisez la seringue de pâtissier avec la douille connelée numéro 103 (modèle américain) pour faire le dessin en zigzags sur le dessus. Saupoudrez de chocolat râpé et de sucre de confiseur.

3. Enduisez de Glacé fondant au lieu d'un glaçage. Utilisez le glaçage Décoration pour décorer; faites la tige en utilisant la douille spéciale no 3 (modèle américain), et pour la feuille la douille no 66) pour la fleur la douille no 27. Mettez de la confiture au centre de la fleur.

4. Couvrez les côtés de chocolat. Faites 6 fleurs avec la douille no 103 et les feuilles avec le no 66. Découpez des ronds à même des plaques de chocolat que vous coupez ensuite en deux pour les poser sur la pâtisserie

5. Couronnez la pâtisserie non glacée avec 2 cerises au marasquin, puis enduisez le tout de glacé fondant. Décorez en utilisant la douille no 2 pour les tiges et la no 66 pour les feuilles. Enduisez les cerises au pinceau avec du colorant végétal rose, dilué.

6. Couvrez les côtés d'amandes pulvérisées. Utilisez la douille no 103 pour faire une rose. D'abord déposez avec la seringue une petite quantité de sucre glacé au milieu de la pâtisserie afin de former le centre compact de la rose. Avec l'extrémité étroite de la douille à fleurs parallèle au sommet du cake, faites d'abord la pétale en forçant gentiment le glaçage au travers du tube; travaillant autour du centre, relevez petit à petit le tube, puis rabaissez-le, relâchant la pression. Répétez le procédé en faisant chevaucher les pétales pendant que vous travaillez.

7. Utilisez la crème au beurre de chocolat (page 60) pour faire des zigzags sur le sommet de la pâtisserie avec le tube no 27. Saupoudrez avec des amandes pulvérisées. Pressez des lamelles de chocolat sur les côtés.







8. Faites des croûtes à tarte (voir Petites tartes, page 44). Remplissez les tartes avec des fraises fraîches et sucrées. Pour le glaçage, étendez de la gelée sur le sommet. La gelée peut être liquéfiée en la fouettant avec une fourchette. On peut ajouter du colorant rouge à la gelée pour en intensifier la couleur.

9. Couvrez les côtés avec des tranches d'amandes. Faites les dessins entrelacés avec une douille no 27. Remplissez les carrés avec de la gelée, utilisant la douille no 6. Saupoudrez avec des amandes pulvérisées.

10. Couvrez les côtés avec des tranches d'amandes. Surmontez avec une gaufre (page 52). Décorez la gaufre avec du chocolat de décoration en utilisant le tube no 2. Faites des zigzags sur chaque côté des gaufres avec le tube no 27. Saupoudrez avec des noisettes.

11. Empilez plusieurs rondelles de cette pâtisserie les unes sur les autres; ensuite donnez-leur la forme d'une poire avec des ciseaux; enduisez-les de Fondant glacé plutôt que de glaçage. Parsemez de colorant. Utilisez la douille no 66 pour dessiner une feuille sur le sommet.

12. Faites des Napoléons (page 49). Pour le dessin, utilisez du chocolat avec la douille no 4 pour tracer des lignes transversales et passez sur le long des brochettes de bois avant que le chocolat ne durcisse.

13. Couvrez les côtés avec des tranches d'amandes. Faites des zigzags sur le sommet avec la douille no 27. Faites le bouton de rose avec la douille à fleurs no 103. Utilisez la douille 66 pour la feuille. Pointillez avec un peu de gelée le sommet en vous servant de la douille no 6.

14. Couvrez les côtés avec des tranches d'amandes fendues. Décorez le sommet avec la douille no 27. Découpez des triangles dans des plaques de chocolat que vous disposez sur le sommet. Utilisez la douille no 102 pour déposer des zigzags au milieu des triangles.

15. Couvrez les côtés avec des tranches d'amandes. Utilisez la douille à fleurs no 104 pour faire une rose comme on l'a indiqué pour le no 6. Faites la feuille avec la douille no 67.

16. Entassez deux ronds de pâtisserie, l'un sur l'autre, puis façonnez-les en forme de balle. Aspergez avec une crème au beurre vanillé (page 60); saupoudrez avec du sucre de confiseur.

17. Couvrez les côtés avec des amandes hachées. Couvrez le sommet avec un glaçage décoratif en utilisant la douille no 21, formant un pic au centre. Insérez des rouleaux de chocolat le long du pic comme indiqué. Saupoudrez avec des amandes pulvérisées.

18. Couvrez les côtés avec du chocolat râpé. Piquez de petits gâteaux ovals dans le sucre glacé. Seringuez du chocolat dans les bonbons au moyen de la douille no 2. Placez une cerise confite au centre comme indiqué sur la photo et faites des feuilles avec la douille no 66.

19. Faites des éclairs (page 47).

20. Utilisez le glaçage au beurre chocolaté (page 60) pour couvrir les côtés. Dessinez les motifs avec la douille no 27. Mettez de la gelée au centre en vous servant de la douille no 6.

21. Couvrez les côtés avec des amandes hachées. Utilisez la douille no 27 pour faire les volutes. Seringuez la confiture d'abricot pour faire la bande du centre. Saupoudrez avec des amandes pulvérisées.

22. Les pâtisseries montrées au coin inférieur de droite sont des Petits Fours (page 54) et des Pâtisseries de fantaisie.



Légumes

Les légumes sont servis en France comme plat principal, mais, le plus souvent, en tant que mets séparé servi à la suite de la viande. Depuis les asperges du début Printemps jusqu'aux choux de Bruxelles de la fin de l'automne — en passant par les tubercules de l'hiver — ces aliments de santé apportent toute une variété de saveurs distinctives. Leurs feuilles peuvent aussi fournir un assaisonnement approprié pour les potages et divers autres plats.

Petits pois à la française

Afin d'en conserver la saveur délicate, écosser tout juste avant usage

3 livres de petits pois frais

Déposer dans une grande casserole ayant un couvercle fermant hermétiquement

5 à 6 feuilles de laitue

Mélanger doucement les pois avec

12 petits oignons
2 branches de cerfeuil (ou persil)
½ tasse de beurre fondu
2½ c. à thé de sucre
2 c. à thé de sel

Mettre ce mélange sur le lit de laitue.

Arroser avec

3 c. à soupe d'eau

Couvrir et cuire à petit feu environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pois soit tendres, mais encore humectés.

Enlever du feu.

Hacher la laitue avec des ciseaux et mélanger doucement avec les pois.

Y incorporer

1 c. à soupe de beurre

Pour 6 personnes

Cèpes à la bordelaise

Nettoyer (page 4), couper à ½ pouce de la tête de

½ livre de champignons du genre cèpe

Couper les cèpes en deux. Assaisonner avec

½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre

Chauffer dans une poêle

¼ de tasse d'huile d'olive

Ajouter les cèpes (têtes et queues) et

1 gousse d'ail écrasée

Cuire à petit feu, en remuant doucement, environ 5 minutes. Ajouter immédiatement

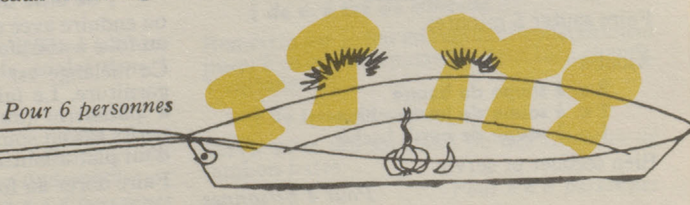
2 échalotes finement coupées

Continuer à faire sauter environ 5 minutes en remuant constamment. Y mélanger

1 c. soupe de persil haché menu

Servir tout de suite dans un plat chaud.

Pour 2 ou 4 personnes





Haricots verts à la lyonnaise

Préparer une grande poêle.

Rincer, casser les bouts et couper en rubans minces dans le sens de la longueur

1 livre de haricots verts (petites fèves)

Mettre les haricots dans une casserole avec

½ tasse d'eau bouillante
½ c. à thé de sel

Faire cuire légèrement couvert pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Cependant, faire fondre dans la poêle

3 c. à soupe de beurre

Ajouter et faire cuire jusqu'à transparence, en remuant de temps en temps

1 tasse d'oignons coupés très mince (environ 2 oignons moyens)

Égouter les haricots les ajouter dans la poêle avec un mélange de

½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre
¼ de c. à thé de muscade

Faire sauter 5 minutes.

Ajouter

3 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de persil haché

Bien secouer et servir.

Pour 4 personnes

Pommes de terre Duchesse

Laver, éplucher et couper en carrés.

1 livre de pommes de terre (environ 3 pommes de terre de taille moyenne)

Recouvrir d'eau salée, couvrir et faire cuire pendant 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien égoutter. Remuer la casserole sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle soit asséchée. Passer les pommes de terre en riz et les mettre dans une casserole.

Ajouter

1 c. à thé de beurre fondu

A l'aide d'une cuillère de bois, mêler aux pommes de terre

2 jaunes d'oeufs (ou un oeuf entier pour un mélange plus souple)

Assaisonner avec

½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre blanc

Si les pommes de terre doivent être utilisées plus tard, étendre un peu de beurre sur le dessus pour empêcher une croûte de se former. Pour usage immédiat, séparer le mélange en de petites portions. Rouler chaque portion sur une surface enfariné, et leur donner la forme désirée.

Faire dorer dans une poêle à feu moyen (tourner autant que nécessaire) dans

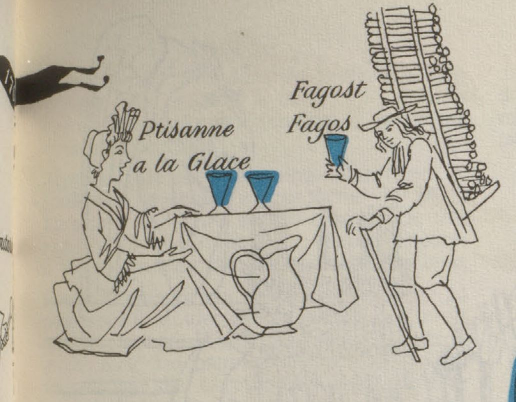
¼ de tasse de beurre

ou enduire avec du beurre fondu et faire dorer au four à 450°F.

Ce mélange est également populaire comme garniture. Le faire passer dans une seringue à pâtisserie (douille no 7) en formant de petits tas en spirale ou un anneau sur le bord d'un plat allant au four.

Faire dorer au four à 450°F.

Pour 3 ou 4 personnes





Céleri amandine

Faire blanchir, griller (page 3); ensuite hacher

1 tasse d'amandes

Mettre les amandes de côté.

Parer les racines et couper les feuilles de

1 livre de céleri

Les feuilles peuvent être utilisées pour ajouter du goût à une soupe ou une farce; les feuilles intérieures peuvent être laissées sur la tige pour servir en guise de hors-d'œuvres. Séparer les tiges, enlever les taches et laver. Couper le céleri dans le sens de la largeur en rondelles de ¾ à 1 pouce d'épaisseur.

Faire fondre dans une casserole de 2 pintes à couvercle fermant hermétiquement

¼ de tasse de beurre
½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de poivre blanc

Ajouter les morceaux de céleri dans la casserole, couvrir et cuire à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Découvrir la casserole une fois pendant la cuisson et mélanger à son contenu, tout en remuant,

1 c. à soupe et ½ d'oignon haché menu
1 c. à soupe de ciboulette haché menu

Quand le céleri est tendre y ajouter un mélange de

1 c. à soupe de farine
1 c. à thé de sel
⅛ de c. à thé de poivre blanc

Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange bout. Retirer du feu et ajouter, tout en remuant constamment,

1 tasse de crème
½ tasse de concentré de consommé (dissoudre 1 bouillon cube de poulet dans ½ tasse d'eau chaude)

Remettre à chauffer et porter rapidement à ébullition, en remuant constamment; faire cuire 1 à 2 minutes de plus. Mélanger aux amandes hachées. Servir immédiatement.

Pour 4 à 6 personnes

Épinards à la mode de Morez

Morez est le nom d'une ville du Jura.

Préparer une grande poêle.

Enlever les parties dures, les racines et les feuilles abîmées de

3 livres d'épinards

Laver les feuilles d'épinards à grande eau (froide) plusieurs fois. (Enlevez les feuilles chaque fois que vous changez l'eau). Quand il n'y a plus du tout de sable et de terre, mettre les épinards dans une grande casserole. Couvrir en partie et faire cuire 8 à 10 minutes, utilisant seulement l'eau adhérant aux feuilles. Égoutter, hacher et mettre de côté.

Chauffer dans la grande poêle

3 c. à soupe de beurre

Ajouter et faire cuire jusqu'à ce que l'oignon soit transparent, en remuant de temps en temps,

½ tasse d'oignon haché
1 gousse d'ail haché

Ajouter les épinards hachés et saupoudrer avec

¼ de c. à thé de muscade

Remettre sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que les épinards soient bien chauds. Y mélanger

⅓ de tasse de crème

Servir avec des saucisses ou des tranches de jambon frites.

Pour 6 à 8 personnes



Pains, Petits Pains et Pâtes

La miche croustillante que nous connaissons en Amérique du Nord sous le nom de *pain français* est la base quotidienne de l'alimentation du Français. Il prend plaisir aussi à manger des brioches, plus légères ou plus riches que le pain, mais tout aussi populaires. Le panier à pain du Français contient aussi les croissants, ces populaires brioches faites à base de levain.

Le pain français

Voici la recette la plus typique des pains français — pains imprégnés de saveur et de parfum. La longue flûte croustillante de ce pain unique est dorée à l'extérieur, tendre, souple et fraîche à l'intérieur.

Beurrer légèrement une lèchefrite à pain aux dimensions de 15 pouces et ½ x 12.

Pétrissez

1 paquet de levain sec

dans

¼ de tasse d'eau chaude (110° F. à 115° F. Si on se sert de la levure en pain ou en galette, la faire ramollir dans ¼ de tasse d'eau tiède (entre 80° F. à 85° F.).

Laisser le levain reposer pendant 5 à 10 minutes.

Cependant, mettre dans un grand bol

2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de sucre
1½ c. à thé de sel

Verser sur les ingrédients

¾ de tasse d'eau chaude

Remuer jusqu'à ce que l'ensemble soit mêlé. Quand le mélange est tiède, ajouter en remuant jusqu'à ce que l'ensemble soit souple

½ tasse de farine tamisée

Remuer pour ramollir le levain et ajouter en mélangeant bien

3¼ de tasse de farine tamisée

Ajouter environ la moitié de la farine au levain et malaxer jusqu'à ce que l'ensemble soit souple. Ajouter le reste de farine afin d'obtenir une pâte souple. Placer le mélange sur une surface légèrement enduite de farine. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

Pétrir la pâte en ramenant vers soi les côtés opposés. Utiliser les paumes des mains et repousser délicatement la pâte à l'opposé, puis lui faire faire un quart de tour. Répéter le procédé jusqu'à ce que la pâte soit molle et élastique soit pendant 5 à 8 minutes — utilisant aussi peu de farine que possible.

Choisir un bol profond assez large pour donner à la pâte la possibilité de doubler de volume. Faire chauffer ce bol ou le rincer dans de l'eau chaude; beurrer légèrement. Donner la forme d'une boule à la pâte et la mettre dans ce bol.

Graisser légèrement la surface de la boule en la retournant dans le fond du bol. Couvrir avec du papier paraffiné et une serviette.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud, (environ 80°F.), jusqu'à ce que le double de volume soit obtenu. (environ 1 heure et demie ou 2 heures).

Taper la pâte avec le poing. Ramener le bords vers le centre et retourner la pâte. La couvrir et laisser encore doubler de volume (environ 45 minutes). Taper encore; la poser sur une surface légèrement enfarinée.

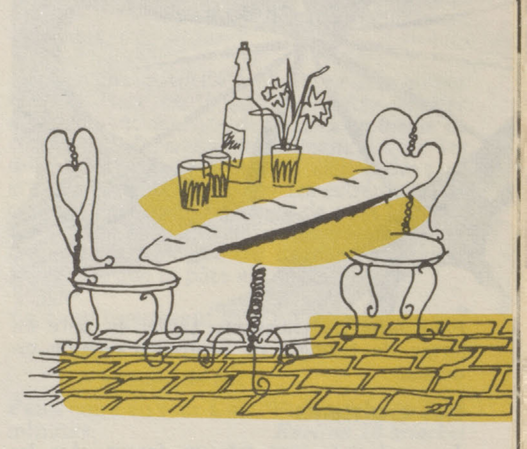
Rouler la pâte en une forme oblongue de 14 pouces sur 8. Rouler encore de façon à avoir une flûte mince. Pincer et sceller les extrémités. Avec les paumes des mains, rouler délicatement aller et retour de façon à obtenir une miche longue, s'amincissant aux extrémités.

Placer le rouleau en diagonale sur la lèchefrite. Pratiquer des entailles de biais avec un couteau à tous les 2 pouces d'intervalle et à ¼ de pouce de profondeur. Asperger avec une partie de la préparation suivante

1 blanc d'oeuf, légèrement battu
1 c. à soupe d'eau

Couvrir avec une serviette et mettre de côté dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait encore doublé de volume.

Asperger de nouveau avec le mélange du blanc d'œuf et faire cuire au four à 425°F. pendant 10 minutes. Asperger encore et réduire la température à 375°F. Faire cuire pendant 15 minutes. Asperger encore. Continuer de faire cuire au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit d'un beau brun doré.



Pour en augmenter le croustillant, placer une lèchefrite sur le fond du four et la remplir avec de l'eau bouillante dès le début de la période de cuisson.

1 flûte de pain français

Pain français et Salade Verte



Pour faire les croissants: tailler la pâte en forme de triangle et l'enrouler comme ci-dessus.

Les croissants

Les croissants sont très en faveur chez les Français.

Faire dissoudre

1 paquet de levure rapide

dans

¼ de tasse d'eau chaude (110 °F. à 115 °F. Si on se sert de levure en galette, la faire fondre dans ¼ de tasse d'eau tiède 80 °F. à 85 °F.)

Laisser la levure reposer 5 à 10 minutes.

Cependant, ébouillanter (page 4)

1 tasse de lait

Verser le lait chaud dans un grand bol et y ajouter en mélangeant

1 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de sel

Laisser tiédir. Remuer la levure délayée et l'ajouter avec

3 tasses de farine tamisée

(Utiliser suffisamment de farine de façon à faire une pâte souple). Mettre la pâte sur une surface enduite légèrement de farine et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et souple (voir Pain Français, page 40. Les Français tiennent la pâte d'une main et la batte 100 fois contre la planche à pâtisserie).

Choisir un grand bol juste assez profond pour permettre à la pâte de doubler. Chauffer ou rincer ce bol dans de l'eau chaude et faire sécher; beurrer légèrement.

Donner à la pâte la forme d'une boule et la placer dans le bol. Graisser légèrement la surface en la tournant dans le bol. Tourner le côté graissé vers le haut. Couvrir avec du papier ciré et un linge. Laisser la pâte lever dans un endroit chaud (environ 80°F., ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé.

La taper avec le poing. Ramener les côtés vers le centre. Tourner la boule côté lisse en-dessus et mettre de côté. Couvrir et laisser augmenter encore de volume.

Placer dans un large bol contenant de l'eau froide et des cubes de glace

¾ de tasse de beurre

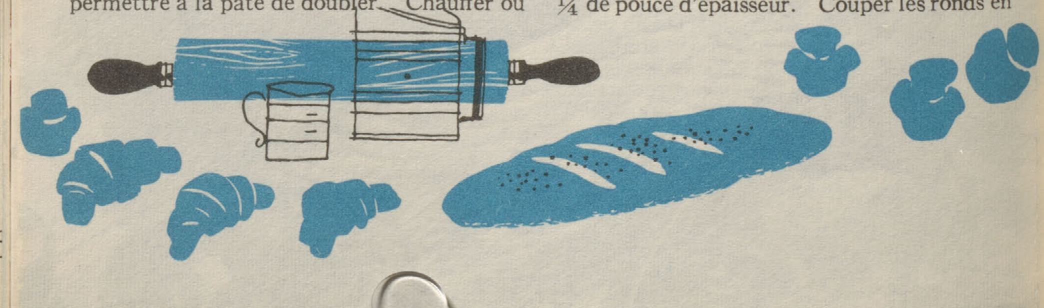
Travailler le beurre avec les mains. Fragmenter en petits morceaux et pincer chacun dans de l'eau environ 20 fois ou jusqu'à ce que le beurre soit mou. Retirer du bol et enlever l'eau. Diviser en trois portions égales. Envelopper chaque portion dans du papier paraffiné et mettre dans le réfrigérateur à refroidir.

Rouler la pâte sur une surface légèrement enduite de farine afin d'obtenir un rectangle de ¼ à ½ pouce d'épaisseur. Mettre au centre du tiers de la pâte une portion de beurre. Couvrir le beurre avec le tiers de la pâte. Plier avec la main gauche l'autre section en dessous du premier tiers. Avec le rouleau à pâte presser doucement de façon à sceller les 3 bords. Envelopper dans du papier paraffiné et laisser refroidir pendant 30 minutes.

Retirer la pâte du réfrigérateur et la placer sur une surface légèrement enduite de farine la partie renfermant le beurre près du sommet, celle qui est étroite par devers vous. Retourner d'un quart de tour de côté, de façon à avoir le côté ouvert à votre opposé et rouler pour l'agrandir à la taille originale. Répéter le procédé deux fois en refroidissant, pliant, scellant et utilisiant la seconde et troisième portion de beurre. Chaque fois placer la pâte sur la surface enduite de farine tournant et roulant comme ci-dessus pour obtenir une pâte feuilletée.

Beurrer légèrement une lèchefrite de 15 pouces et ½ x 12 pouces.

Placer la pâte sur une surface enfarinée et couper en deux. Rouler chaque morceau à ¼ de pouce d'épaisseur. Couper les ronds en



12 triangles. Commercer à rouler par le côté large. (fig. page 42). Assujettir la pointe en aspergeant avec un mélange de

1 jaune d'oeuf, légèrement battu
1 c. à soupe de lait

Placer les rouleaux sur la plaque. Les courber en forme de croissant. Couvrir légèrement avec une serviette et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Enduire avec ce qui reste du mélange d'œufs et faire cuire au four à 425°F. pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les croissants soient dorés. *24 croissants*

Petites brioches

Faire fondre

1 paquet de levure

dans

¼ de tasse d'eau chaude (110 °F. à 115 °F. Si on se sert de levure en galette, la faire dissoudre dans ¼ d'eau tiède — 80 °F. à 85 °F.)

Laisser reposer 5 à 10 minutes,

Ébouillanter (page 4)

½ tasse de lait

Cependant, mettre dans un grand bol

¾ de tasse de beurre ramolli
¼ de tasse de sucre
½ c. à thé de sel

Verser le lait chaud sur ce mélange. Laisser reposer et tiédir. Ensuite, y mélanger comme il faut

½ tasse de farine tamisée

Ajouter, un à la fois, en battant bien après chaque addition

3 oeufs
4 jaunes d'oeuf

Battre et pétrir suffisamment pour former une pâte molle, en ajoutant

2 tasses de farine tamisée

Battre pendant 5 minutes. Mettre dans un bol profond et beurré, assez grand pour permettre à la pâte de doubler de volume en levant. Asperger la surface avec

du beurre fondu

Couvrir avec du papier ciré et une serviette. Mettre de côté dans un endroit chaud (environ 80°F.) pour permettre à la pâte de bien lever. Quand le volume en a doublé, la frapper avec le poing. Beurrer la surface et la couvrir encore une fois. Mettre dans le réfrigérateur pendant environ 12 heures ou toute une nuit. Battre la pâte de temps en temps pendant qu'elle lève.

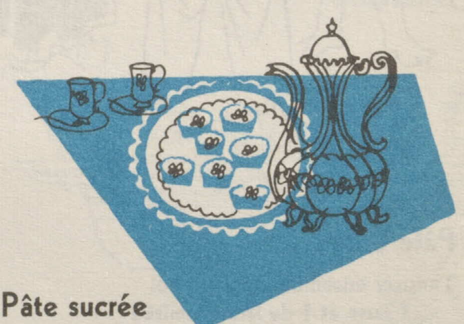
Retirer la pâte du réfrigérateur et la mettre sur une surface enduite de farine. Donner aux deux tiers de la pâte la forme de boules ayant 2 pouces de diamètre. Les placer dans des moules à muffins de 3 pouces, beurrés au préalable.

Former une quantité égale de petites boules avec le tiers de la pâte restante. Rouler délicatement chacune des boules en forme de cône, dans le creux de la main. Avec les doigts faire une marque au centre des plus grandes boules. Y insérer les extrémités des cônes. Ces pièces en forme de cône forment les "chapeaux". Couvrir légèrement avec une serviette et mettre de côté au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé.

Asperger légèrement avec un mélange de

1 jaune d'oeuf
1 c. à soupe de lait

Faire cuire au four à 425°F. pendant 15 à 20 minutes. *Environ 18 brioches*



Pâte sucrée

Tamiser sur une planche à rouler la pâtisserie

1 tasse de farine

Pratiquer un creux au centre et dans ce creux défaire en crème

¼ de tasse de beurre ramolli
¼ de tasse de sucre
¼ de c. à thé de sel
1 oeuf

Mélanger rapidement et complètement cette préparation avec la farine. Former une grosse boule et l'envelopper avec du papier ciré.

Mettre de côté dans un endroit frais pendant au moins 3 heures.

Rouler comme la pâte à tarte (page 44). Mettre dans une assiette à tarte de 9 pouces. Compléter et faire cuire au four selon la recette où cette pâte est indiquée.

Ou, festonner et faire cuire au four à 450°F. 12 à 15 minutes, ou jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Pâte pour une croûte à tarte de 9 à 10 pouces



Pâte brisée

Tamiser ensemble dans un bol

1 tasse et ¾ de farine tamisée
1 c. à soupe de sucre
¼ de c. à thé de sel

Défaire au blender ou au couteau à la grosseur de petits pois

½ tasse de beurre

Parsemer une cuillère à soupe à la fois sur les ingrédients secs

4 à 6 c. à soupe d'eau froide

Mélanger avec une fourchette après chaque addition jusqu'à ce que la pâte puisse s'agglomérer facilement en une boule. Couper la pâte en deux parties. Donner la forme à chacune d'une boule. (Une partie ou le tout peut être mis sous emballage dans le réfrigérateur jusqu'à usage ultérieur)

Rouler une boule à la fois sur une surface enduite de farine. L'applatir et la rouler en lui donnant une épaisseur de ⅛ de pouce. Lui conserver la forme circulaire. Avec un couteau ou une spatule, détacher la pâte de la surface chaque fois qu'elle y colle; la soulever légèrement et saupoudrer de la farine en dessous.

Pâte brisée pour environ douze tartes de 4 pouces, deux croûtes de 9 pouces ou une tarte à 2 croûtes.

Pour les petites tartes (voir photo du centre) — Mettre la face en bas une petite assiette à tarte sur la pâte et couper des ronds d'environ 1 pouce plus grands que les assiettes. Presser sur la forme. Enlever la pâte en trop. Piquer toute la surface avec une fourchette. Placer l'assiette renversée sur une plaque à four. Faire cuire au four à 450°F., 8 à 12 minutes.

Faire refroidir et remplir avec n'importe laquelle des garnitures suivantes

Crème pâtissière
Purée de pomme
N'importe quelle garniture au chocolat ou aux fruits glacés

Pour les croûtes à pâtisseries — Rouler la pâte 2 pouces plus large que l'assiette à tarte Plier et mettre dans l'assiette. Bien ajuster la pâte en évitant de l'étirer. Parer la pâte de façon qu'elle déborde de ½ pouce. Plier la pâte qui déborde sous elle-même et presser ces côtés ensemble avec une fourchette, ou les festonner (page 4). Piquer le fond et les côtés avec une fourchette. Faire cuire au four à 450°F., 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Note: Omettre de piquer lorsque la garniture doit être cuite en même temps.

Pour les tartes à deux croûtes — Pour la croûte du sommet, rouler la moitié de la pâte et couper 1 pouce plus grand que l'assiette. Entailler la pâte avec un couteau en plusieurs endroits de façon à permettre à la vapeur de se dégager pendant la cuisson. Plier délicatement en deux et mettre de côté.

Rouler la seconde partie de la pâte et l'ajuster à l'assiette; éviter de la déchirer. Parer la pâte avec des ciseaux ou un couteau autour du bord du moule. Ne pas piquer. Y mettre la garniture désirée.

Humecter le bord avec de l'eau. Disposer avec attention la croûte supérieure sur la garniture. Presser doucement les bords pour les sceller. Plier la pâte de dessus qui déborde sous la pâte du fond. Festonner ou videler (page 4).

Faire cuire comme indiqué pour le type de garniture employé.

Pour la garniture — Mélanger ½ tasse (environ 3 onces) d'amandes blanchies (page 3) avec 2 cuillères à soupe de sucre glacé et saupoudrer sur la croûte avant de faire cuire au four.

Pâtes à pâtés

Tamiser ensemble et mettre de côté

1 tasse ¾ de farine
1 c. à thé de sel

Défaire en crème

⅓ de tasse de beurre

Travailler, dans l'ordre donné

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 jaune d'oeuf

Mélanger le beurre avec les ingrédients en poudre à l'aide d'un blender; mélanger jusqu'à obtenir des morceaux de la grosseur de petits pois. En brassant avec une fourchette après chaque addition, ajouter graduellement pour former une pâte liante, environ

3 c. à soupe d'eau

Rassembler la pâte sur du papier ciré et lui donner délicatement la forme d'une boule. Garder dans le réfrigérateur jusqu'à usage.

Retirer le papier et mettre la pâte sur une large surface enfarinée. Abaisser au rouleau chaque moitié. Pour mélanger les ingrédients, pétrir (page 40) plusieurs fois. Couper la boule en deux parts égales à ⅛ d'épaisseur. Rouler chaque portion à la dimension requise sur une surface bien enduite de farine. Avec une spatule libérer la pâte de la surface si nécessaire; la soulever légèrement et saupoudrer un peu de farine en-dessous.

Assez pour une tarte de 9 ou 10 pouces à deux croûtes.

Pour un pâté à la viande — Utiliser une assiette à tarte profonde de 9 à 10 pouces Procéder comme pour la tarte à deux-croûtes (page 44). Remplir la croûte de dessous avec n'importe quel mélange de viande, de volaille, de poisson, ou de légumes. Faire cuire au four à 425°F. 10 minutes. Réduire la température et faire cuire à 375°F. 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.

Pour un couvercle décoré — Découper la pâte de dessus en d'intéressantes formes telles qu'étoiles, diamants et croissants, en utilisant un couteau pointu ou un emporte-pièce à biscuits. Disposer les formes sur la garniture.

Pour les croustades — Découper toute la pâte roulée en des ronds pouvant être contenus dans des moules à muffins de 3 pouces. Strier ou piquer le fond et les côtés avec une fourchette et festonner les bords. Faire cuire à 450°F., 10 à 15 minutes.

8 croustardes





Desserts et Entrements

L'art culinaire des Français se manifeste non seulement dans leur cuisine, mais aussi dans le choix judicieux qu'ils font du dessert qui doit heureusement conclure le repas. Quand ce repas a été riche, un dessert léger est servi — quelquefois rien de plus que des fruits frais de saison ou peut-être du fromage. Quand le repas lui-même n'a pas été trop consistant, le dessert peut l'être.

Les plus typiques parmi les desserts sont préparés avec du lait et des œufs, parce que ces produits sont abondants dans les campagnes. Les fruits et confitures en conserve sont souvent limités à un rôle de remplacement si l'été précédent a été pauvre en récolte. Les crèmes glacées sont extrêmement populaires dans les foyers français.

Même dans le plus petit village de France on peut trouver une excellente pâtisserie ou la ménagère française peut acheter des éclairs, des madeleines et des petits gâteaux, ou les petits fours si appréciés dans la famille. Elle sert ces pâtisseries durant l'après-midi plutôt que comme dessert à l'heure des repas. Ses gâteaux riches de beaucoup d'œufs, sont faits pour les grandes occasions.

Pâte à choux

Recette de base ▲

Comme la pâte à choux gonfle lors de la cuisson, elle est utilisée en de nombreuses et intéressantes façons par les pâtissiers français. Une des formes les plus populaires est son utilisation dans les choux à la crème et les éclairs qui sont délicieux autant à goûter qu'à regarder.

Ces coquilles croustillantes peuvent être farcies avec une salade ou autres aliments en crème et chauds. Pour assurer qu'elles demeurent croustillantes ne remplir que juste avant de servir.

Porter au point d'ébullition

1 tasse d'eau chaude
½ tasse de beurre
1 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de sel

Ajouter tout à la fois

1 tasse de farine

Battre vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange se détache des côtés du plat et se forme en boule. Retirer de la chaleur. Ajouter en battant rapidement, un après l'autre, et jusqu'à consistance lisse

4 oeufs

Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. La pâte peut recevoir sa forme et être cuite au four immédiatement, ou encore mise sous emballage de papier ciré et conservée au réfrigérateur, pour la nuit.

Compléter selon les indications pour n'importe quelle des variantes de la tarte St-Honoré (page 55).

1 douzaine de gros ou 4 douzaines de petits choux

— Choux à la crème

Préparer la recette ▲. Forcer la pâte au travers d'une seringue à pâtissier ou la faire tomber à la cuillère à 2 pouces de distance sur une plaque à four légèrement graissée au préalable.

Faire cuire les gros choux à 450°F. 15 minutes. Réduire la chaleur à 350°F. et faire cuire 20 à 25 minutes de plus, ou jusqu'à obtention de la couleur dorée.

Faire cuire les petits choux à 450°F. Réduire la chaleur à 350°F. et laisser cuire 5 minutes de plus. Retirer du plateau et mettre à refroidir.

Couper les sommets et remplir les coquilles avec de la crème Saint Honoré ou de la crème Chantilly (page 61). Replacer les couvercles et saupoudrer avec du sucre glacé

— Éclairs à la crème et au chocolat

(*Voir au centre la photo en couleur*)

Suivre la recette pour les choux à la crème, en façonnant la pâte en des formes oblongues de 1 x 4 pouces et ½. Quand l'éclair est refroidi, y pratiquer une petite entaille au sommet et y faire pénétrer la crème. Remplir avec une crème pâtissière (page 60) et glacer avec du sucre fondant.

Pour le glaçage au chocolat (*cuit*) — Faire fondre 1 carré (1 once) de chocolat. Mélanger dans une marmite ¼ de tasse de sucre glacé, 1 cuillère à soupe de syrop de maïs, 1 cuillère à soupe de crème, le chocolat fondu, 2 cuillères à soupe d'eau bouillante et 1 cuillère à thé de beurre. Placer sur feu doux et remuer constamment jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer de la chaleur et ajouter ½ cuillère à thé d'extrait de vanille. Faire légèrement refroidir. Étendre sur le sommet des éclairs.

Pour le glaçage au chocolat (*non-cuit*) — Mélanger 1 tasse et ½ de sucre glacé avec 1 blanc d'œuf. Ajouter ¾ de cuillère à thé de vanille et 1 once et ½ de chocolat fondu. Mélanger comme il faut et étendre sur les éclairs.

— Beignets soufflés

Ces beignets très légers sont originaires de l'abbaye de Beaume-les-Dames, dans la Franche-Conté, où ils furent créés il y a plus de deux cents ans. Ce sont des pâtisseries souvent connues sous le nom de Pets-de-nonne.

Remplir une casserole profonde environ aux deux-tiers avec de l'huile à friture. Faire chauffer à 360°F., ou jusqu'à ce qu'un cube de pain de 1 pouce y brunisse en 1 minute.

Suivre la recette ▲ en omettant le sucre. Ajouter 2 cuillères à soupe de pelure ou zeste de citron (page 4) et 2 cuillères à soupe de jus de citron mélangé de beurre. Ne pas faire refroidir; utiliser immédiatement. Laisser tomber le mélange par moitié de cuillères à soupe, peu de cuillerées à la fois dans le gras chaud. Faire frire de façon à obtenir une couleur brune uniforme (environ 6 minutes). Égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud, saupoudré de sucre glacé ou de sucre à la vanille (page 66)

4 douzaines de pets-de-nonne

Choux à la Crème





Pâte feuilletée

Recette de base ▲

Placer dans un grand bol rempli d'eau froide et de cubes de glace

1 tasse de beurre

Travailler le beurre avec les mains. Le fragmenter en petites portions que l'on triture entre les doigts sous l'eau environ 20 fois, ou jusqu'à ce qu'il soit malléable et cireux. Retirer l'eau en excès. Réserver ¼ de tasse de ce beurre. Aplatir le reste en 5 portions égales de ½ pouce d'épaisseur. Faire refroidir dans un réfrigérateur jusqu'à fermeté.

Tamiser ensemble

2 tasses de farine
½ c. à thé de sel

A l'aide d'un blender, défaire le ¼ de tasse de beurre mis de côté en morceaux pas plus gros que des petits pois. Graduellement, y ajouter avec une fourchette, en brassant, environ

7 c. à soupe d'eau glacée

Quand mélangé, rassembler en une boule que vous pétrissez sur une surface enduite de farine (voir pain français, page 40). Couvrir avec le bol et laisser reposer environ 30 minutes.

Abaisser au rouleau, un rectangle de pâte de ¼ de pouce d'épaisseur. Veiller à ce que les coins soient parfaitement carrés et d'équerre en étirant la pâte au besoin.

Retirer une portion du beurre maintenant refroidi et le couper en petits morceaux. Aplatir ces morceaux au centre du tiers de la pâte. Recouvrir le beurre avec le tiers de la pâte restant à votre droite. Replier le tiers du côté gauche sous la partie beurrée. Avec un rouleau à pâtisserie sceller les coins ouverts. Enrober dans du papier ciré. Faire refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure.

Retirer du réfrigérateur et placer sur la planche, la partie contenant le beurre vers le haut et le côté étroit vers vous. Tourner la pâte pliée d'un quart de tour. Rouler la dimension originale. Répéter quatre fois l'opération pour le pliage, le scellement, le refroidissement, utilisant les portions de beurre restantes. Chaque fois replacer la pâte sur la surface enduite de farine, tourner et abaisser comme ci-dessus.

La dernière fois, replier les quatre côtés vers le centre. Presser doucement avec un rouleau. Plier en deux. Enrober de papier ciré. Couvrir avec un linge humide. Faire refroidir pendant 2 heures avant usage.

Pour conserver plusieurs jours, enrober dans du papier ciré et mettre dans le réfrigérateur.

Pâte feuilletée pour une tarte St-Honoré (page 55); 12 Napoléons ou 6 Vol-au-Vent.

— Croûtes de vol-au-vent

Pour Vol-Au-Vent individuels — Suivre la recette ▲. Rouler la pâte à une épaisseur de ⅛ de pouce. Avec un couteau ou un emporte-pièce à biscuits, découper des ronds de 3 pouces; à l'intérieur des ronds de 2 pouces. Enlever le centre, laissant un bord de ½ pouce. Humecter ces bords avec de l'eau froide. Poser ces cercles sur les ronds entiers, côté humide au contact de ceux-ci. Piquer avec une fourchette à travers les deux épaisseurs tout le tour. Presser les côtés. Transférer sur la plaque à four qui a été rincée avec de l'eau froide et bien essuyée.

Rouler les centres de 2 pouces à une épaisseur de ¼ de pouce. Ceux-ci seront utilisés comme couvercles et peuvent être découpés de formes diverses. Refroidir les croûtes et leurs couvercles dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Faire cuire à 450°F., 8 minutes. Réduire la température à 350°F. et faire cuire 20 minutes de plus. Si le tout brunit trop rapidement couvrir avec une feuille de papier non glacé. Retirer et mettre à refroidir sur la planche. Réchauffer avant de garnir avec un mélange crémeux.

Pour de grands Vol-Au-Vent — Diviser la pâte en deux portions. Rouler chacune en un rond ou un ovale de ⅓ de pouce d'épaisseur et de même grandeur. De l'un découper le centre, laissant un bord de ¾ de pouce de large. Humecter ¾ de pouce du bord de la pâte entière avec de l'eau froide. Transférer cette pâte à une des extrémités de la plaque non graissée couverte de trois épaisseurs de papier non glacé. Placer le cercle de pâte sur ce rond. Bien piquer. Presser doucement le cercle sur la grande pâte.

Rouler la pâte restante du centre en lui donnant ¼ de pouce d'épaisseur. La transférer à l'autre extrémité de la plaque. Faire refroidir dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Faire cuire au four tout comme les croûtes de vol-au-vent individuelles. Faire réchauffer avant de garnir avec une sauce crémeuse chaude. Utiliser le centre cuit comme couvercle.

— Petits mille-feuilles ou Napoléons

(Voir photo en couleur du centre)

Suivre la recette ▲ et diviser la pâte en 3 portions. Remettre immédiatement 2 d'entre elles dans le réfrigérateur. Rouler la portion restante en un rectangle de ⅛ de pouce d'épaisseur. Couper en bandes égales de 3 pouces sur 5. Égaliser les extrémités des bandes. Transférer sur une plaque à four ayant été lavée et séchée. Bien piquer la pâte. Répéter le procédé pour chaque portion de pâte. Refroidir dans le réfrigérateur 30 minutes.

Faire cuire au four à 425°F., 10 minutes. Réduire la température à 325°F. et faire cuire 20 minutes ou jusqu'à coloration brun doré. Retirer du four. Une fois refroidi, fendre en deux dans le sens de la longueur. Laisser reposer 30 minutes pour sécher.

Remplir une tranche fendue avec de la Crème patissière aux amandes (page 61.) Presser délicatement ensemble. Etendre plus de sauce sur le sommet et couvrir avec la moitié d'une autre tranche, côté fendu en bas. Garnir le dessus avec d'autre crème pâtissière et couvrir avec la demi-tranche restante. Ceci complète les Mille-Feuilles excepté pour le glaçage.

Pour le glaçage des Mille-Feuilles — Mélanger dans une grande casserole ¾ de tasse de sucre glacé, 1 cuillère à soupe d'eau chaude, 1 cuillère à soupe de sirop de maïs blanc, et 2 cuillères à thé de beurre. Placer sur feu doux, remuer constamment jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter ½ cuillère à thé d'extrait de vanille. En enduire le sommet des mille-feuilles.



Crêpes Suzette

Pour le beurre Suzette — Défaire en crème jusqu'à ce que le beurre soit ramolli

6 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de jus d'orange ou de Curaçao

Continuer à battre en ajoutant graduellement

6 c. à soupe de sucre glacé

Bien mélanger. Si préparé longtemps à l'avance, couvrir et garder dans le réfrigérateur (Le beurre doit être bien mou du moment où on l'étend sur les crêpes)

Pour la sauce Suzette — Frotter jusqu'à ce que le parfum soit absorbé

6 cubes de pain de sucre

sur

1 zeste de citron
1 pelure d'orange

Faire dissoudre le sucre dans

½ tasse de jus d'orange

Mettre de côté.

Fouetter

½ tasse de beurre
2 c. à soupe de sucre glacé

Garder le jus d'orange et le beurre sucrés dans le réfrigérateur jusqu'à usage.

Pour les crêpes — La pâte peut être préparée plusieurs heures d'avance, conservée dans un endroit frais et l'on doit faire sauter les crêpes juste avant d'être servies. Ou encore les crêpes peuvent être cuites d'avance et conservées chaudes sur un feu doux.

Faire fondre dans une poêle de 6 pouces et mettre de côté

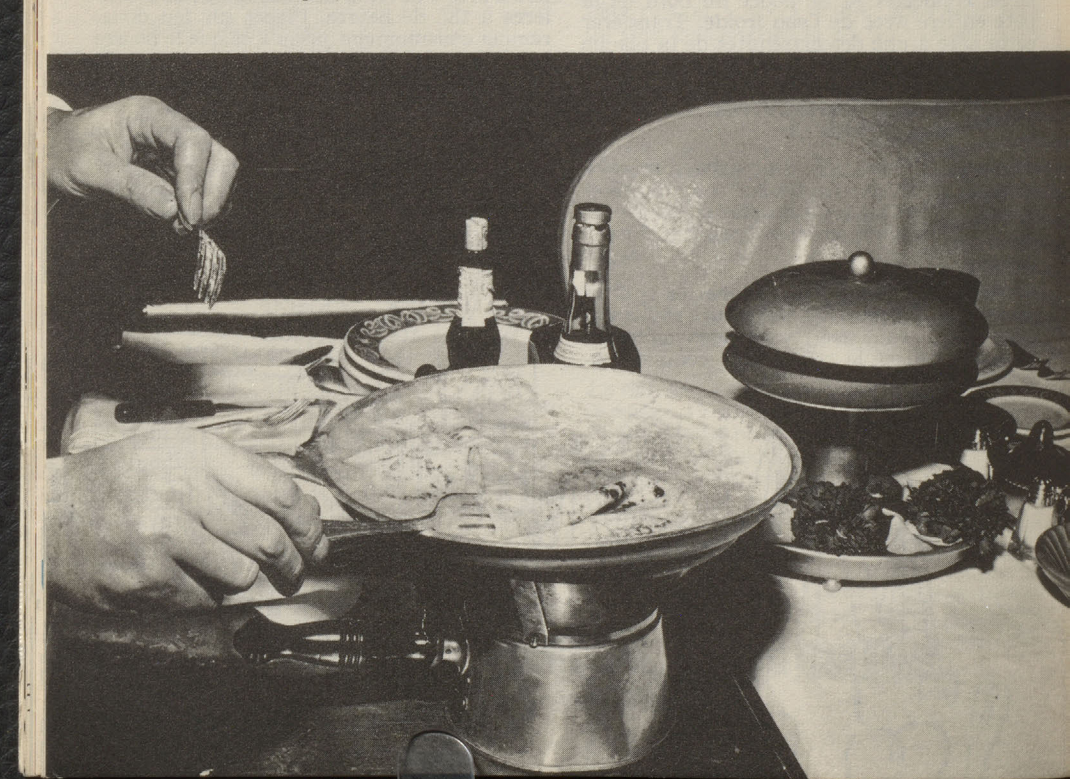
2 c. à soupe de beurre

Tamiser ensemble dans un bol et mettre de côté

1 tasse de farine
¼ de tasse de sucre
¼ de c. à thé de sel

Battre ensemble

3 oeufs
1 tasse de lait



Battre dans le beurre fondu

1 c. à thé de zeste râpé d'orange ou de citron (page 3)
1 c. à soupe de Curaçao
½ c. à thé d'extrait de vanille

Combiner le mélange d'œufs avec les ingrédients secs et battre avec un mixeur électrique jusqu'à consistance lisse.

Faire chauffer la poêle modérément. Verser juste assez de pâte pour en recouvrir le fond. Incliner la poêle dans tous les sens afin de bien étendre la pâte.

Faire cuire chaque crêpe sur un feu moyen jusqu'à ce qu'une couleur légèrement brune apparaisse dessous et que le dessus soit ferme au toucher. Dégager les côtés avec une spatule. Retourner et faire brunir le deuxième côté. Il n'est pas nécessaire de graisser la poêle après chaque crêpe.

A mesure que les crêpes sont faites, les mettre sur un plat chaud et les enduire généreusement de beurre Suzette. Rouler ou plier les crêpes en quatre. Quand toutes sont prêtes, mettre le plat au four afin de les conserver chaudes.

Dans un réchaud de table ou une grande poêle, faire fondre le mélange de beurre pour la Sauce Suzette et mêler au jus d'orange sucré. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit (page 66).

Ajouter les crêpes petit à petit, jusqu'à ce qu'elles aient obsorbé une partie de la sauce et soient bien chaudes.

Faire chauffer dans une petite lèchefrite

⅓ de tasse de cognac
¼ de tasse de Curaçao
2 c. à soupe de Rhum ou de Bénédictine

(Si on préfère, remplacer ce mélange par ½ tasse de Curaçao ou ½ tasse de cognac). Une fois chaud, allumer le mélange et le verser sur les crêpes. Faire délicatement passer toutes les crêpes dans cette sauce flambante. Servir tandis que la sauce est toujours en flammes. Allouer 2 crêpes par personne.

16 à 18 crêpes

Madeleines de commercy

Beurrer et enduire légèrement de farine 12 moules à madeleine (dessinés spécialement pour donner aux pâtisseries la forme d'un coquillage).

Faire fondre et mettre de côté à refroidir

¼ de tasse de beurre

Tamiser ensemble

½ tasse de farine
quelques grains de sel

Battre jusqu'à ce que le mélange épaississe

2 oeufs
¼ de tasse de sucre
1 c. à thé de jus de citron, d'extrait de vanille ou d'eau-de-vie
½ ou 1 c. à thé de pelure de citron (page 3)

Tamiser les ingrédients secs sur ce mélange et incorporer doucement (page 4). Graduellement, ajouter le beurre refroidi et continuer à bien incorporer. Remplir les moules aux deux tiers.

Faire cuire au four à 350°F. pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les madeleines soient d'un brun délicat. Elles sont prêtes si le sommet fait légèrement ressort lorsque vous touchez le centre. Mettre à refroidir pendant 5 minutes. Retirer des moules et renverser sur un plateau jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

12 madeleines

Macarons de nancy

Couvrir le fond d'une tôle à biscuits avec du papier non glacé.

Faire passer dans un moulin à légumes petit à petit

½ livre de pâte d'amandes

Y ajouter graduellement en remuant après chaque addition

⅓ de tasse de blancs d'oeufs (3 oeufs environ plus ou moins de blancs d'oeufs peuvent être nécessaires, le tout dépendant de la teneur liquide de la pâte d'amande.)

Ajouter en brassant

¾ de c. à thé d'extrait de vanille
¼ de c. à thé de colorant végétal jaune

Mélanger aussi

½ tasse de sucre
½ tasse de sucre glacé

Mélanger petit à petit dans la pâte d'amande. Remuer comme il faut. La préparation doit être assez épaisse pour conserver sa forme mais ne doit pas être dure. Laisser tomber par cuillères à thé sur la tôle à biscuits. Saupoudrer avec

du sucre glacé, tamisé

Faire cuire à 300°F. environ 25 minutes. Retirer du four et humecter légèrement le dessous du papier directement sous chaque macaron. Les disposer ensuite sur un gril à refroidir.

Environ 3 douzaines de macarons d'un pouce et ½



Gaufres roulées

Le marchand de gaufres est une des curiosités uniques des parcs et jardins publics en France. Il fait cuire son produit sur un crépitant moule à gaufres (fers d'empreinte munis d'un long manche). Sa recette est une des plus vieilles, puisqu'elle date du 12e siècle alors que les gaufres étaient servies à des festivals religieux.

Disposer d'un gaufrier (pour gaufres, rosettes ou timbales).

Tamiser ensemble dans un bol

1 tasse ¾ de farine
⅔ de tasse de sucre
⅛ de c. à thé de sel

Mélanger au mixeur électrique

3 oeufs
2 tasses de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille

Ménager un creux au centre des ingrédients secs et ajouter le liquide. Battre jusqu'à obtention d'un mélange souple. Ajouter en brassant

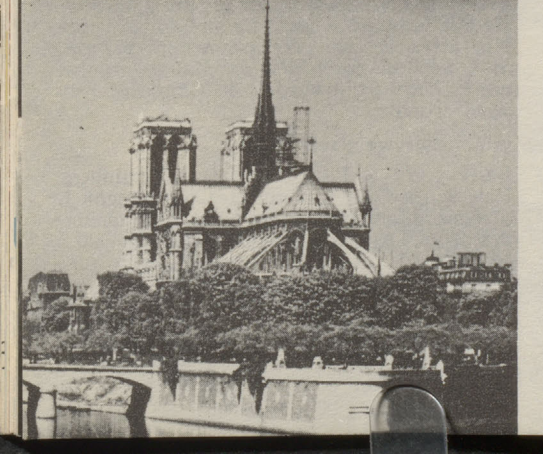
½ tasse de beurre fondu

Mettre le mélange de côté pendant 30 minutes

Faire chauffer le moule à gaufres jusqu'à ce qu'une goutte d'eau pétille sur la surface. Verser une petite quantité de la pâte sur le fer chaud. Fermer le moule à gaufres et faire cuire les gaufres quelques secondes sur chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient brunies. Rouler alors les gaufres immédiatement autour du manche d'une cuillère en bois. Saupoudrer avec du sucre glacé avant de servir.

Environ 36 petites gaufres

La Cathédrale de Notre-Dame



Tuiles aux amandes

Prendre une lèchefrite ou une tôle à biscuits

Blanchir (page 3)

1 tasse et ½ d'amandes (environ ½ livre)

Trancher et mettre de côté la moitié des amandes; hacher finement le reste et mettre de côté.

Tamiser ensemble et mettre de côté

1 tasse de farine
⅛ de c. à thé de sel

Bien mélanger dans un large bol

6 blancs d'oeufs
1 tasse et ½ de sucre
1 c. à thé d'extrait de vanille

Faire fondre dans de l'eau tiède et ajouter en brassant au mélange de sucre

1 tasse de beurre

Ajouter les ingrédients tamisés aux amandes hachées fin. Bien battre. Laisser tomber par cuillères à soupe à 5 pouces d'intervalle sur la tôle à biscuits. Saupoudrer les amandes tranchées sur le sommet.

Faire cuire à 350°F. environ 10 minutes. Retirer une pâtisserie à la fois et les recourber rapidement sur un verre ou le rouleau à pâte, et laisser refroidir. Si la pâtisserie se durcit avant de pouvoir être formée, la remettre pendant quelques secondes à ramollir dans le four.

Environ 5 douzaines de pâtisseries



Meringues de savoie

Recette de base ▲

Recouvrir le fond d'une lèchefrite ou d'une tôle à biscuits avec du papier non glacé

Battre jusqu'à les monter en neige

2 blancs d'oeufs

Ajouter et battre légèrement

1 c. à thé d'extrait de vanille
½ c. à thé de crème de tartre
¼ de c. à thé de sel

Ajouter graduellement en battant bien après chaque addition

½ tasse de sucre



Battre en neige jusqu'à ce que le fouet soulevé, les blancs d'œufs y adhèrent pour former des pics. Laisser tomber 6 grands ou 18 petits tas sur la lèchefrite, laissant un espace de 2 pouces entre chacun. Faire un creux dans le centre afin de ménanger un nid. (Ou encore utiliser la seringue à pâtisserie avec la douille no 7 pour former les coquilles). Saupoudrer chaque meringue avec

½ c. à thé de sucre glacé tamisé (moins pour les petites meringues)

Faire cuire à 250°F. environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches au toucher.

Retirer soigneusement les meringues immédiatement avec une spatule et les retourner la tête en bas. (Si les meringues sont difficiles à décoller du papier, humecter légèrement le dessous du papier directement sous la pâtisserie; les enlever soigneusement avec une spatule. Ceci oblige à remettre un fond de papier).

Remettre au four 5 minutes pour compléter le séchage. Mettre à refroidir. Remplir de glace, de sorbet, de crème ou de fruits; garnir de fruits, de crème fouettée ou de noix hachées.

Environ 6 grandes croûtes à meringue ou 18 petites

— Meringues garnies

Suivre la recette ▲ seulement pour les indications relatives à leur façonnage. Pour imiter des têtes de champignons, forcer la moitié du mélange au travers d'un sac à pâtisserie d'une douille à pâtisserie no 7 dans les petites meringues de 2 pouces disposées sur la tôle à biscuits. Pour les tiges, forcer le mélange restant au travers d'un tube en un nombre égal de petites pyramides. Faire cuire au four et retirer du papier comme indiqué.

Avec un couteau pointu percer soigneusement un petit trou dans le fond de chaque meringue. Remplir les meringues avec de la Crème Chantilly (page 61) ou de la crème pâtissière aux amandes (page 61) et joindre aux tiges. Saupoudrer les têtes légèrement avec du chocolat râpé.

Environ 1 douzaine de meringues garnies

Gâteau génoise

Recette de base ▲

Beurrer le fond d'une lèchefrite de 10½ x 15½ x 1 pouce. Recouvrir le fond avec du papier paraffiné coupé de façon à épouser parfaitement le moule. Beurrer le papier paraffiné.

Faire fondre au bain-marie et mettre de côté à refroidir

3 c. à soupe de beurre

Mettre dans une casserole à bain-marie de 3 pintes

5 oeufs
1 tasse moins 1 c. à soupe de vinaigre

Battre constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais (environ 10 minutes avec un mixeur électrique ou 20 à 25 minutes avec un fouet à main). Retirer de la chaleur et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit froid.

Ajouter

¼ de c. à thé d'extrait de vanille
⅛ de c. à thé d'extrait d'amandes

Diviser en 4 portions

1 tasse et ¼ de farine à gâteau, tamisée

Tamiser une portion à la fois sur le mélange d'œufs et incorporer (page 4) jusqu'à ce que le tout soit tout juste mêlé. Ajouter graduellement le beurre fondu, remuant seulement jusqu'à ce qu'il soit dissous. Verser la pâte dans la lèchefrite.

Faire cuire au four à 425°F., 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la pâtisserie fasse ressort lorsqu'on pèse légèrement sur son centre. Dégager les côtés avec une spatule et enlever immédiatement du moule. Dégager soigneusement du papier. Faire refroidir sur une grille, le dessus en haut.

Pour un gâteau à 3 étages — Beurrer et recouvrir le fond d'un moule à gâteau comme pour le précédent moule de 8 pouces. Faire cuire chaque étage au four à 325°F. de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau fasse ressort lorsque l'on appuie sur son centre. Retourner le gâteau et laisser refroidir dans le moule (s'il est plus haut que le moule, faire en sorte que son sommet ne touche pas la grille). Détacher ensuite du moule avec une spatule.

— Petits fours

(*Voir la photo en couleurs du centre*)

Suivre la recette ▲; faire un gâteau carré sur une lèchefrite de 10½ x 15½ x 1 pouce, ce qui donnera environ 150 carrés de 1 pouce. Quand refroidi, parer les bords du gâteau et le découper en petits carrés, losanges, ronds ou autres formes fantaisistes. Utiliser les pièces entières ou coupées en deux. Remplir les pièces fendues de garniture après les avoir creusées. Remplir de crème de Chantilly (page 60) de Crème pâtissière (page 60), ou de Crème pâtissière d'amandes (page 61). Enlever toutes les miettes.

Glacer de Fondant (page 63). Enlever les pâtisseries avec une spatule et en parer le glaçage des bords du fond avec un couteau. Décorer au goût avec du chocolat, des noix moulues, de la noix de coco ou des cerises confites. Ou encore forcer du glaçage décoratif (page 61) au travers d'une seringue de pâtissier pour former des fleurs, des feuilles et bordures voir pages 33 et 36).

Plateau de pâtisseries françaises assorties (*Voir photo en couleurs du centre*).— Les hôtes ainsi que la famille ne sauraient manquer d'accueillir avec enthousiasme les plateaux de pâtisseries françaises assorties servis au moment du thé, au cours de parties ou en guise de dessert. Pour tenter l'œil avant de plaire au palais, les pâtisseries doivent être petites et disposées nettement et simplement sur le plateau.

Un délicieux assortiment peut être fait avec petits fours, petites tartes, mille-feuilles, éclairs, choux à la crème ou Meringues-champignons (voir les pages: 44, 47, 49, 53, et aussi 33 et 36).

— Pâtisseries françaises

(*Voir la photo en couleurs du centre*)

Suivre la recette ▲; préparer une lèchefrite de 10½ x 15½ x 1 pouce. (Donnera 6 rectangles, 4 carrés, 6 ronds et 6 ovales ou losanges.

Quand le gâteau est refroidi, en parer les bords et le découper par paires de rectangles (1 pouce ¾ x 3 pouces), de carrés de 2 pouces, de ronds de 2 pouces et ½, et de losanges de 3 pouces. Étendre sur la moitié de ces formes de la confiture de framboises, de fraise, ou d'abricot. Puis recouvrir avec un glaçage au beurre chocolaté (page 60) ou de la Crème au beurre vanillé (page 60). Surmonter avec l'autre moitié des gâteaux.

Glacer les côtés et les sommets avec le même glaçage utilisé pour l'intérieur. Enduire les côtés des pâtisseries avec des amandes grillées pilées, de la pistache ou des noix grillées. Décorer le sommet à la seringue en y sculptant des boucles, des motifs en chocolat, ou enocre avec des cerises confites ou des noix pilées.

D'autres garnitures peuvent être ajoutées avec une seringue à pâtisserie pour former des

bordures, des fleurs et des feuilles (voir pages 33 et 36). Tinter des petites portions avec du rose ou du vert pistache, ou en procédant comme on l'a indiqué au sujet du Fondant glacé (page 62).

Tarte Saint-Honoré

Nommé en l'honneur du saint patron des boulangers, la tarte Saint-Honoré est du dessert réservé aux occasions spéciales. La croûte en est faite de pâte à choux et est décorée de petits choux miniatures. On la garnit habituellement avec de la crème française.

Préparer (allouant 9 heures) et faire refroidir dans le réfrigérateur

de la pâte feuilletée (page 48)

Rouler la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur. Avec un couteau pointu, découper un rond de 9 pouces. (Un moule à gâteau peut être utilisé comme guide).

Couvrir une lèchefrite non graissée avec trois épaisseurs de papier non glacé. Placer la pâte au centre du papier et la bien piquer avec une fourchette. Faire refroidir dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Cependant, préparer

de la pâte à Choux (moitié de la recette, page 46)

Utiliser le sac à pâtisserie avec une couverture de ½ pouce. Remplir à la moitié ou aux deux-tiers de pâte à choux. Presser délicatement le sac, en laissant s'écouler un filet de pâte continue autour du sommet du rond de pâte à ½ pouce du bord. Mettre de côté le sac contenant le reste de pâte.

Faire cuire la pâte à 475°F., 10 minutes. Réduire la température à 425°F. et faire cuire encore 5 minutes. Couvrir avec deux épaisseurs de papier. Réduire la température à 375°F. et faire cuire au four 5 minutes. Finalement abaisser la température à 350°F. et faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que toute la surface soit légèrement brunie. Retirer le papier; retirer la pâtisserie de la lèchefrite et faire refroidir sur une grille.

Utiliser la pâte à choux qui est restée dans le sac en la forçant sur une tôle à biscuits graissée pour y former 8 motifs décoratifs miniatures. Quand le pâtisserie est retirée du four, augmenter la température à 450°F. et faire cuire au four les choux 10 minutes. Réduire la température à 350°F. et faire cuire environ 5 minutes de plus. Faire refroidir sur une grille.

Cependant, faire fondre à petit feu dans une poêle

½ tasse de sucre

Remuer constamment jusqu'à ce que le sucre prenne une couleur brun doré et qu'une écume apparaisse. Retirer de la chaleur et ajouter graduellement

6 c. à soupe d'eau bouillante

Remettre à la chaleur. Remuer jusqu'à ce qu'un sirop se forme. Faire cuire le sirop jusqu'à ce que des bulles de la taille d'une pièce de 10¢ se forment à leur tour. Refroidir.

Couper soigneusement le sommet de chaque chou et le remplir avec

de la Crème Saint-Honoré (page 61) ou de la Crème Chantilly (page 61)

Replacer les sommets. Étendre légèrement du sirop sur le dessus de la tarte. Tremper le fond de chaque chou à la crème dans le sirop et les disposer sur le pourtour. Remplir le centre de la tarte avec ce qui reste de crème.

Si désiré, surmonter chaque petit chou avec environ 1 cuillère à thé d'un mélange de

3 c. à soupe de Crème Chantilly (page 61)
1 c. à soupe de cerises confites hachées
1 c. à soupe de noix pilées

Pour faire un cadeau d'anniversaire sortant de l'ordinaire, insérer de petites bougies en nombre approprié dans les choux en nombre égal à l'âge.

Pour 8 personnes



Gâteaux aux noix

Beurrer le fond d'une lèchefrite à pain de 9 pouce et ½ x 5 pouces ¼ x 2 pouces ¾. Recouvrir le fond avec du papier paraffiné aux dimensions correspondantes; beurrer le papier.

Mélanger et mettre de côté

⅓ de livre (environ 1 tasse et ½) de noix hachées fin
⅔ de tasses (2 tranches de pain) de chapelure
¼ de c. à thé de sel
¼ de c. à thé de muscade
⅛ de c. à thé de girofle

(Un blender électrique est excellent pour hacher finement les noix et pour préparer la chapelure).

Battre pendant 3 minutes dans le mixeur électrique à vitesse moyenne

5 jaunes d'oeufs
1 tasse de sucre
1 c. à thé et ½ de jus de citron
1 c. à thé de pelure ou zeste de citron (page 3)

Mélanger avec le reste de la préparation. Battre en neige

5 blancs d'oeufs

Incorporer avec soin dans le reste de la pâte (page 4). Mettre la pâte dans la lèchefrite.

Faire cuire à 300°F., 60 à 65 minutes. Le gâteau est prêt lorsque le sommet revient tout seul en place lorsqu'on le pousse légèrement du doigt. Laisser le gâteau refroidir 2 minutes dans le plat. Détacher les côtés avec une spatule et le déposer sur un plateau. Enlever le papier du fond, le retourner à l'endroit et le laisser complètement refroidir. L'envelopper dans un papier paraffiné. Le goût de ce gâteau sera amélioré si on le laisse rassir 1 journée avant de le servir. Juste avant de servir, couper le gâteau en tranches sur sa longueur. Battre (1 tasse à la fois) dans un bol froid avec un fouet jusqu'a ce que la crème adhère quand le fouet est soulevé

2 tasses de crème à fouetter, refroidie

Réserver une généreuse portion de crème fouettée pour surmonter le gâteau. Donner la forme d'un pain aux tranches de gâteau rassemblées et en insérant la crème restante entre chaque tranche. Ajouter sur le sommet la crème mise de côté.

Pour faire une garniture rose sucrée — Prendre des roses naturelles que vous plongez dans du blanc d'œuf battu. Saupoudrer généreusement avec du sucre cristallisé; laisser les roses sècher avant de les placer sur le gâteau.

Pour 10 à 12 personnes

Turban d'Agen

Ce dessert réputé vient de la ville d'Agen, dans le sud de la France, qui est fameuse pour ses pruneaux.

Frotter légèrement d'huile et mettre ensuite de côté pour faire sécher 1 moule en couronne, de 1 pinte

Laver

½ livre de pruneaux (environ 1 tasse)

Recouvrir les pruneaux avec

1 pinte d'eau bouillante

Laisser les prunes tremper pendant 1 heure

Cependant, combiner et placer sur la partie supérieure d'une casserole à bain-marie

1 tasse et ½ d'eau bouillante
1 tasse et ½ de lait ébouillanté (page 4)
2 c. à thé d'extrait de vanille (page 4)
½ c. à thé de sel



Gâteau aux Noix garni de roses sucrées

Ajouter, en remuant doucement à la fourchette

½ tasse de riz non-cuit

Couvrir et faire cuire sur eau mijotante jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé; les grains de riz doivent être tendres quand on les presse entre les doigts.

Cependant, mesurer dans une tasse

1 c. à soupe d'eau froide

Saupoudrer sur l'eau

2 c. à soupe de gélatine non aromatisée

Laisser reposer 5 minutes. Ajouter la gélatine ramollie au riz cuit, avec

½ tasse de sucre

Remuer jusqu'à ce que la gélatine soit entièrement dissoute. Faire refroidir.

Incorporer au mélange à base de riz, un mélange de

1 tasse de crème fraîche fouettée, battue au préalable jusqu'à une consistance moyenne
1 c. à thé d'extrait de vanille

Entasser doucement dans le moule. Faire durcir dans le réfrigérateur.

Cependant, préparer une compote de pruneaux.

Pour la compote — Faire égoutter les pruneaux dans un bol. Les placer dans une casserole et y ajouter

1 tasse de vin rouge
1 tasse du liquide de pruneaux

Couvrir. Laisser mijoter environ 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que les pruneaux soient tendres et que le liquide ait été réduit à la valeur d'une tasse. Si désiré, enlever les noyaux.

Mélanger le liquide dans une composition de

3 c. à soupe de confiture d'abricots
1 c. à thé de jus de citron

Combiner avec les pruneaux et faire refroidir dans le réfrigérateur.

Quand prêt à servir, dégager les côtés du riz dans le moule en couronne et le déposer sur un plateau à servir. Remplir le centre creux avec la compote de pruneaux refroidie.

Note: La compote est un dessert simple fait de fruits cuits entiers ou coupés, dans un sirop de sucre et refroidi avant de servir. En Normandie, la cuisson est faite au cidre. Partout ailleurs, comme à Agen, elle est faite au vin.

Pour 10 personnes

Purée de pommes

Recette de base ▲

Laver, peler couper en quatre et extraire les pépins de

8 pommes de taille moyenne (2 à 3 livres)

Faire chauffer dans une grande casserole

3 c. à soupe d'eau
2 c. à soupe de beurre
½ c. à thé de pelure de citron (page 3)

En remuant de temps en temps, couvrir et laisser mijoter 15 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes soient molles et aient une certaine transparence. Y ajouter en remuant

½ tasse de sucre

Remuer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Cette sauce épaisse peut être saupoudrée de sucre glacé et servie chaude.

Pour servir cette purée chaude, faire chauffer à petit feu

½ tasse de sauce d'abricot (page 61)
ou ½ tasse d'une gelée de gadelles
2 c. à soupe d'eau

Verser ce mélange sur la purée de pommes froide juste avant de servir.

Pour 6 personnes

— Charlotte aux pommes

Dessert français typique, la Charlotte consiste en des fruits cuits — pommes, pêches, poires ou abricots — enfermés dans une croûte de pain. Les fruits forment un mélange qui doit être très épais de façon à laisser la croûte croustillante

Suivre la recette ▲ pour les pommes cuites. Omettre le sucre cristallisé. Ajouter 1 bâton de canelle et ¼ de tasse de sucre glacé avec le beurre. Quand les pommes sont molles, retirer la canelle.

Beurrer une cocotte ou un moule de 1 pinte de contenance.

Enlever la croûte de 6 ou 8 minces tranches de pain blanc. Faire fondre ¼ de tasse de beurre. Enduire les deux côtés du pain de beurre fondu. Pour former la croûte garnir avec une partie du pain le fond du moule.

Couper les tranches restantes à la hauteur des côtés du moule. Disposer les tranches de façon qu'elles se chevauchent légèrement sur les côtés du moule. Remplir le centre du moule avec de la purée de pommes.

Faire cuire à 375°F. environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les bords du pain soit légèrement bruni. Dégager les côtés avec une spatule, retourner sur un plateau à servir. Servir immédiatement avec de la sauce d'Abricot (page 61).

Pêches Melba

Ce dessert fut créé au tournant du 19ième siècle par Escoffier, le maître de la cuisine française moderne. Ce nom a été choisi afin d'honorer le soprano britanique Nellie Melba.

Mélanger dans une casserole

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau

Placer sur le feu et brasser constamment jusqu'à ce que commence l'ébullition. Couvrir et laisser bouillir 5 minutes. Retirer du feu et ajouter en brassant

1 c. à thé d'extrait de vanille

Laver, peler et couper en tranches après en avoir extrait le noyau

3 grosses pêches bien fermes

Mettre le sirop sur un feu moyen. Ajouter les pêches, deux tranches à la fois, et laisser mijoter 3 minutes. Faire refroidir dans le réfrigérateur.

Cependant, laver, faire passer dans un moulin à légumes

1 chopine de framboises bien mûres

Y ajouter en brassant

¼ de tasse de sucre

Refroidir dans le réfrigérateur.

Quand prêt à servir, mettre à la cuillère dans un plat en verre

1 pinte de crème à la glace à la vanille

Placer les pêches égouttées sur la crème à la glace, la partie coupée vers le bas. Surmonter avec les framboises. Servir immédiatement.

Pour 6 personnes

Soufflé à la vanille

Recette de base ▲

Beurrer le fond d'une cocotte de 1 pinte et ½ et tamiser dessus

1 c. à soupe de sucre glacé

Soufflé au chocolat



Faire fondre dans une casserole

¼ de tasse de beurre

Y ajouter d'un seul coup, en brassant

¼ de tasse de farine

Faire cuire jusqu'à ce que la préparation laisse échapper des bulles.

Retirer de la chaleur et y mélanger graduellement

1 tasse de lait

Remettre sur le feu et partir rapidement à ébullition en remuant constamment; faire cuire 1 à 2 minutes de plus. Faire légèrement refroidir.

Battre jusqu'à épaississement

4 jaunes d'oeufs
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'extrait de vanille

En brassant vigoureusement pour bien mélanger, verser la sauce doucement dans la préparation d'œufs. Faire tiédir.

Battre en neige

4 blancs d'oeufs

Verser la composition de jaunes d'œufs sur les blancs et les incorporer en faisant attention (page 4). Verser dans la cocotte et mettre dans un bain d'eau bouillante (page 4).

Faire cuire à 350°F., 60 minutes, ou jusqu'à qu'un couteau d'argent inséré à moitié entre le centre et le côté ressorte propre. Servir immédiatement à même la cocotte. Servir avec une sauce d'Abricots (page 61) ou une purée de fraises ou de framboises.

Pour 6 personnes

— Soufflé au chocolat

Suivre la recette ▲. Ajouter 2 onces de chocolat fondu (page 4) et refroidir à la sauce blanche avant de mêler celle-ci avec le mélange de jaunes d'œufs.

Petits pots de crème à la vanille

Recette de base ▲

Les Français sont fiers de ce dessert et ils ont à cet effet conçu de petits pots spéciaux, sans anses, dans lesquels cette costarde est cuite et servie

Préparer 6 petits pots ou tasses à costarde individuelles.

Faire ébouillanter (page 4)

2 tasses de lait ou de crème
1 cosse de vanille de 1 pouce de long

Cependant, battre légèrement

6 jaunes d'oeufs

Y mélanger

6 à 8 c. à soupe de sucre

Ajouter doucement le lait ébouillanté, en remuant vigoureusement et constamment. Tamiser. Verser dans les petits pots, en grès. Préparer un bain d'eau bouillante (page 4) et y placer les petits pots.

Faire cuire à 325°F., 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'un couteau d'argent inséré à mi-chemin du centre en ressorte propre. Faire réfrigérer avant de servir. Servir avec des Macarons (page 51) ou d'autres pâtisseries croustillantes.

Pour 6 personnes

— Petits pots de crème au chocolat

Suivre la recette ▲. Ajouter 2 carrés (2 onces) de chocolat au lait. Faire chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

— Crème anglaise

Suivre la recette ▲. Faire refroidir 6 petits pots de terre. Verser de la crème costarde tamisée dans la casserole à bain-marie. Remuer constamment et rapidement sur une eau mijotante jusqu'à ce que la préparation épaississe et adhère sur une cuillère d'argent. Verser dans les petits pots froids. Couvrir. Faire refroidir dans le réfrigérateur avant de servir.

— Crème anglaise au moka

Suivre la recette ▲ ou préparer de la crème costarde à la vanille. Omettre le bâton de vanille et ajouter 1 cuillère à soupe de café fort.

— Crème anglaise au chocolat

Suivre la recette de la Crème Anglaise. Ajouter 2 carrés (2 onces) de chocolat au lait. Faire chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Bombe glacée

Une innovation authentiquement française, cette bombe autrefois préparée dans un moule ayant l'apparence d'une bombe. Maintenant le moule peut avoir plusieurs autres formes fantaisistes. Cette bombe glacée est servie à l'occasion de fêtes et réjouissances.

Faire refroidir dans un réfrigérateur 1 moule de 2 pintes ou 2 moules de 1 pinte de contenance.

Pour le pâté à bombe — Mélanger dans une casserole à couvercle hermétique

2 tasses de sucre
1 tasse d'eau
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de crème de tartre

Remuer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmenter la chaleur et faire bouillir. Couvrir la casserole et faire bouillir tranquillement pendant 5 minutes. Découvrir et continuer à faire cuire jusqu'à 232°F. (retirer de la chaleur pendant que vous vérifiez le point de cuisson).

Battre jusqu'à ce qu'ils épaississent et soient couleur de citron

8 jaunes d'oeufs

En battant constamment, ajouter graduellement un très fin filet de sirop. Faire cuire sur une eau mijotante, en remuant constamment, jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et souple. Refroidir sur de l'eau mêlée de glace, en continuant de brasser jusqu'à ce que le tout soit froid.

Ajouter en brassant un des produits suivants

2 c. à thé d'extrait d'amandes, 1 c. à soupe d'extrait de vanille, 2 c. à soupe de liqueur ou 1 tasse de purée de fruit.

Battre (1 tasse à la fois) dans un bol froid avec le mixeur préalablement refroidi et jusqu'à ce que la consistance soit moyenne

2 tasses de crème fraîche à fouetter

Incorporer (page 4) à la préparation de jaunes d'œufs.

Pour la préparation de la Bombe — Rincer dans de l'eau froide un moule à bombe et en garnir rapidement le fond avec une couche de 1 pouce d'épaisseur formée de

1 pinte de glace de fruits

Entasser le Pâté à bombe dans la glace de fruits. Remplir le moule jusqu'au bord. Les restes peuvent être gardés dans le réfrigérateur. Couvrir le moule avec du papier paraffiné. Fermer hermétiquement avec son couvercle ou avec plusieurs autres feuilles de papier ciré.

Enterrer le moule dans un mélange de

4 parties de glace pilée
1 partie de gros sel

Laisser glacer pendant 3 à 4 heures.

A la fin de cette période, rincer avec soin l'extérieur du moule pour enlever le sel avec de l'eau froide. Enlever le couvercle. Détacher les côtés du moule avec un couteau. Tremper rapidement dans de l'eau tiède, faire sécher et démouler.

Garnir la Bombe Glacée avec de la crème fouettée ou des fruits glacés.

Pour 12 à 14 personnes.

Parfait glacé

Mélanger dans une casserole

½ tasse de sucre
¼ de tasse d'eau
⅛ de c. à thé de crème de tartre

Faire bouillir 5 minutes.

Battre jusqu'à épaississement et couleur de citron

2 jaunes d'oeufs

Battre constamment, en versant graduellement un mince filet de sirop de sucre dans les jaunes d'œufs. Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que la préparation soit souple et épaisse. Refroidir sur de la glace dans de l'eau en battant jusqu'à complètement froid. Y mélanger

1 c. à thé d'extrait de vanille

Monter en neige

2 blancs d'oeufs

Battre dans un bol froid avec un mixeur préalablement refroidi et jusqu'à ce que la crème soit souple

1 tasse de crème fouettée glacée

Incorporer avec les blancs battus, puis le tout dans les jaunes d'œufs. Verser dans un compartiment à glace du réfrigérateur. Laisser réfrigérer sans remuer environ 3 à 4 heures).

Pour 6 personnes

Crème au beurre de chocolat

Recette de base ▲

Placer dans une grande casserole sur un feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde

6 onces de chocolat
¼ de tasse de café fort

Retirer de la chaleur; bien mélanger. Mettre de côté à refroidir.

Défaire en crème

1 tasse et ½ de beurre doux
1 c. à thé d'extrait de vanille

Mettre de côté.

Faire bouillir doucement à 230°F. ou 234°F. (stade du filament, page 4; retirer du feu pour faire le test).

Cependant, battre jusqu'à consistance épaisse et couleur citron

4 jaunes d'oeufs

Les battant constamment au mixeur, y verser du sirop très doucement. Battre jusqu'à ce que la composition soit très épaisse et de la même consistance que le beurre fouetté. Faire complètement refroidir. Battre les œufs mêlés au sirop, environ 2 cuillères à la fois, dans le beurre pour tout juste mélanger. Graduellement, y mélanger le mélange au chocolat.

S'il est bien couvert, ce glaçage peut être conservé au réfrigérateur plusieurs jours.

Assez pour glacer les côtés et le dessus de 2 gâteaux de 8 ou 9 pouces

— Crème au beurre et à la vanille

Suivre la recette ▲. Omettre le chocolat et le café.

— Crème au beurre et à la liqueur

Suivre la recette ▲ ou préparer un glaçage au beurre et à la vanille. Remplacer l'extrait de vanille par une cuillère à soupe de liqueur comme le Kirsch, le Curaçao ou le Cointreau.

Crème Pâtissière

Recette de base ▲

Faire chauffer et mettre de côté

1 tasse et ½ de lait

Tamiser ensemble dans un bol

¼ de tasse de farine
⅔ de tasse de sucre
¼ de c. à thé de sel

Ajouter en remuant

½ tasse de lait froid

Ajouter graduellement en brassant dans le lait chaud. Laver le récipient de la casserole à bain-marie de façon à enlever l'écume. Remettre la composition dans la casserole à bain-marie et faire chauffer directement. Remuer constamment mais sans brusquerie, faisant bouillir pendant 2 minutes sur un feu direct.

Placer sur une eau mijotante. Couvrir et faire cuire environ 5 à 7 minutes en remuant de temps en temps. Mélanger avec vigueur 3 cuillères à soupe de la préparation chaude dans

4 oeufs légèrement battus

Immédiatement mélanger à la préparation se trouvant dans la casserole au bain-marie. Couvrir et faire mijoter de 3 à 5 minutes. Remuer lentement pour assurer une cuisson uniforme. Retirer de la chaleur. Y mélanger

2 c. à soupe d'extrait de vanille

Couvrir et refroidir dans le réfrigérateur.

Environ 2 tasses de crème



— Crème Saint-Honoré

Suivre la recette ▲. Faire ramollir 1 cuillère à soupe de gélatine dans ¼ de tasse d'eau. Y faire dissoudre complètement de la crème pâtissière chaude en remuant constamment. Refroidir. Battre 6 blancs d'œufs en neige et ajouter graduellement 3 cuillères à soupe de sucre en battant après chaque addition. Incorporer (page 4) à la crème. Remplir avec cette préparation une tarte Saint-Honoré (page 55) ou des Choux à la crème (page 47).

Environ 5 tasses de crème Saint-Honoré

Sauce d'abricot

Délicieuse avec les poudings.

Faire chauffer dans une casserole

1 tasse et ½ de confiture d'abricots

Remuer graduellement en ajoutant

½ tasse d'eau
2 c. à soupe de sucre

Faire chauffer jusqu'à ébullition. Faire cuire à feu doux 5 à 10 minutes. Remuer pour empêcher de prendre au fond de la casserole.

Ajouter en remuant

1 c. à soupe d'eau-de-vie d'abricot

Servir chaud ou froid.

Pour conserver — Verser dans un pot couvert, au froid. Avant de couvrir, surmonter avec

1 à 2 c. à soupe de liqueur

1 tasse et ¾ de sauce

Glaçage pour garnitures

Défaire en crème

2 c. à soupe de beurre
½ c. à thé d'extrait de vanille

Y bien mélanger en remuant

1 tasse et ½ de sucre glacé
1 c. à soupe de crème tiède

Donner la couleur désirée avec

1 goutte de colorant végétal

A utiliser pour décorer les pâtisseries françaises

Environ 1 tasse et ½ de garniture

Crème Chantilly

Le nom de cette crème universellement connue pour la garniture des gâteaux, des pâtisseries et des desserts vient de la crème particulièrement épaisse et bonne qui était produite dans une laiterie modèle, propriété des rois de France et située à Chantilly, aux environs de Paris.

Battre dans un bol au mixeur (les instruments doivent être froids).

1 tasse de crème à fouetter, refroidie

Battre jusqu'à ce que la crème adhère au mixeur lorsqu'on le soulève lentement.

Mêler avec la crème fouettée

3 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe et ½ d'extrait de vanille, de café, d'essences de fruit ou de liqueur

Environ 2 tasses de crème fouettée

Crème pâtissière d'amandes

Moudre

⅓ de livre (environ 1 tasse) d'amandes blanchies (page 3)

Y ajouter en brassant

½ tasse de sucre en poudre

Mettre de côté.

Défaire en crème

3 c. à soupe de beurre

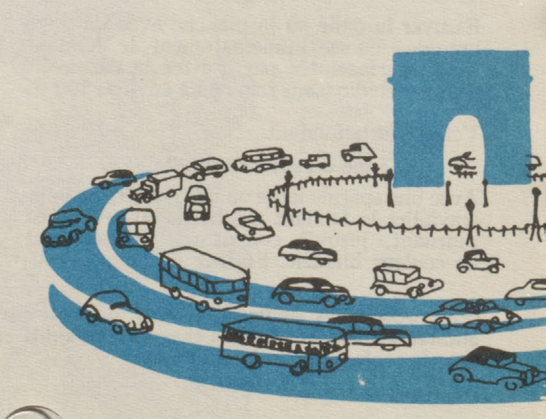
Battre, un à la fois,

1 c. à soupe de rhum ou de Kirsch
2 jaunes d'oeufs

Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Mêler à la préparation sucre-amandes.

Cette pâte peut être utilisée dans les mille-feuilles (page 49)

1 tasse de pâte





Confiserie

Que les Français se surpassent d'habileté et d'art dans le domaine de la confiserie est évident pour quiconque prend la peine de s'arrêter devant la vitrine d'une pâtisserie française. Plusieurs appellations telles que fondant, nougat, bonbon, pastille sont entrées dans le vocabulaire d'à peu près toutes les nations du monde occidental.

Fondant

Préparer une grande planche de contreplaqué ou une dalle de marbre. (la surface devant être lisse et bien de niveau).

Mélanger dans une grande casserole de 3 pintes ayant un couvercle qui ferme hermétiquement

3 tasses de sucre
1 tasse et ½ d'eau
¼ de c. à thé de crème tartare

Brasser sur un feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmenter la chaleur jusqu'à une température moyenne et porter le mélange à ébullition. Couvrir la casserole et faire bouillir doucement pendant 5 minutes (Ceci pour dissoudre tous les cristaux qui ont pu se former sur les bords de la casserole.)

Découvrir et laisser cuire sans remuer. Utiliser un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau pour décoller les cristaux du bord de la casserole pendant la cuisson. Cuire à 238°F. (Stade de la boulette molle, page 4; retirer de la chaleur pour effectuer ce test).

Essuyer la dalle ou la planche avec un linge humide. Verser immédiatement le fondant sur la surface. Ne pas gratter la casserole. Faire refroidir (sans remuer) à environ 100°F.

Verser sur le fondant

1 c. à thé d'extrait de vanille

Avec une spatule large ou une cuillère en bois, travailler le fondant des bords au centre, en tournant, jusqu'à consistance crémeuse et de couleur blanche. Former une boule, couvrir avec un bol et laisser reposer 20 à 30 minutes.

Travailler le fondant avec les mains (pétrir) jusqu'à obtention d'une consistance molle et lisse.

Laisser rassir au moins 24 heures dans un récipient hermétiquement fermé. Découper en petits bonbons ou utiliser dans les recettes qui suivent.

Environ 1 livre ¼ de fondant

— Glacé au fondant

Suivre la recette ▲. Mettre le fondant rassi dans un plat allant au bain-marie. Placer au dessus d'une eau mijotante. Remuer constamment, faire fondre le fondant, chauffer à 130°F. (pas plus chaud). Mêler au fondant, au goût: liqueur ou parfum, vanille, etc.

Pour colorer, verser 1 ou 2 gouttes de colorant comestible. Si le fondant n'est pas assez clair pour être versé sur des petits fours (ou pour recouvrir fruits et noix) y ajouter graduellement, en brassant, un peu d'eau chaude, 1 cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que le fondant ait la consistance qui en permette l'écoulement.

On s'en servira pour enduire les noix, dattes ou autres fruits. Ou pour glacer les pâtisseries françaises ou les Petits Fours en versant rapidement du fondant sur des morceaux de pâtisserie disposés sur un plateau recouvert de papier paraffiné. Ramasser les particules solidifiées qui se forment dans le plateau de façon à les utiliser après les avoir fait refondre.

(Pour obtenir les meilleurs résultats, préparer ces recettes de bonbons par une journée claire et ensoleillée. Une atmosphère chargée d'humidité est souvent à l'origine des piètres résultats obtenus dans la confection des bonbons.)

Pour le fondant glacé au chocolat — Quand on fait fondre le fondant y ajouter 4 onces de chocolat, fragmentés en plusieurs morceaux. Quand la température atteint 130°F. (pas plus haut) y ajouter en brassant de l'eau, chaude, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le tout soit délayé suffisamment pour être versé.

— Bonbons

Conserver environ un tiers de la recette de base ▲ pour y faire tremper. Diviser le restant en trois portions ou plus. Colorer et aromatiser chaque portion différemment. Ne mettre dans l'une des portions que moins d'une goutte de colorant vert et seulement quelques gouttes d'arôme aux pistaches ou à la limette. Dans l'autre portion utiliser de la vanille ou de l'extrait d'amande. Colorer ce qui reste à l'extrait de rose. Afin d'obtenir une saveur différente, râper environ 1 cuillère à thé de peau de citron (page 3), la laisser tremper 2 à 3 minutes dans du jus du citron; ensuite la faire égoutter et l'ajouter au fondant.

Si on y ajoute des noix, du coconut, des fruits, dattes, figues ou raisins secs confits, remuer jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mêlé. (A utiliser seuls ou en combinaisons variées)

Former le fondant en rouleaux de 1 pouce. Couper en petits morceaux uniformes et leur donner la forme de boules ou d'ovales: Aplatir légèrement une des surfaces. Veiller à ce que chaque morceau soit petit; les tremper augmente le volume. Laisser ces "noyaux" de fondants reposer sur des plateaux ou des grilles couvertes de papier paraffiné. Laisser sécher plusieurs heures avant de les saucer. Faire dissoudre le fondant réservé en s'y prenant comme dans le cas du glacé au Fondant. Ajouter les arômes désirés et moins d'une goutte de colorant. Vérifier la consistance de l'enduit en y sauçant un "noyau" à titre expérimental.

Plonger un centre ou "noyau" dans le fondant, côté arrondi le premier, afin de l'en recouvrir, puis l'en retirer aussitôt avec une fourchette. Frotter ensuite le bonbon sur le bord du plat pour enlever l'excès de fondant.

Placer le côté plat sur le papier paraffiné. Pratiquer des motifs fantaisistes sur le somment en retirant la fourchette ou la pince à bonbons par un mouvement tournant. (Le fondant peut-être réchauffé afin de le rendre plus fluide pour le sauçage.

Le nombre des bonbons variera selon les formes données.

— Pastilles fondantes

Suivre la recette ▲. Le fondant peut être utilisé pour faire des pastilles ou petits pâtés environ une heure après avoir été travaillé avec les mains, ce qui raccourcit la période où le fondant doit se rassir.

Préparer un espace pour les pâtés en couvrant une surface plate avec du papier paraffiné.

En remuant constamment, faire dissoudre le fondant sur de l'eau mijotante et en porter la température à 130° F. (pas plus haut). Ajouter si désiré des colorants et des arômes. Si le fondant n'a pas la consistance d'une crème épaisse, l'éclaircir avec de l'eau chaude tout en remuant. Verser le fondant sur la plaque par petits tas de la grandeur d'un 25c. en vous servant d'une tasse à mesurer ou d'une petite casserole à bec. (Réchauffer la tasse ou la casserole avec de l'eau chaude et la faire sécher avant de la remplir de fondant.)

Dès que les pastilles ou petits pâtés sont fermes, les retirer du papier et les disposer côte à côte, sur le côté.

Environ 60 pâtés ou pastilles



Chocolat, caramel, nougats et pastilles ou petits pâtés fondants.

Nougat de Montélimar

Beurrer complètement l'intérieur d'un lèchefrite de 8 x 8 pouces. Préparer le thermomètre de confiseur.

Faire blanchir (page 3) et hacher

½ tasse (environ 2 onces) de pistaches

Blanchir et faire griller (page 3) puis hacher

1 tasse (environ 5 onces et demi) d'amandes

Mettre de côté.

Mélanger dans une casserole ayant un couvercle hermétique

2 tasses de sucre
1 tasse d'eau
2 c. à soupe de sirop de maïs blanc

Remuer sur un feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmenter la chaleur et faire bouillir le mélange. Couvrir la casserole et maintenir l'ébullition pendant 5 minutes. (Ceci dissoudra tout les cristaux qui peuvent se former sur les côtés de la casserole). Retirer le couvercle et mettre le thermomètre de confiseur (page 4) en place. Continuer à faire cuire sans remuer. Utiliser le pinceau à pâtisserie, trempé dans l'eau, pour laver les cristaux se formant sur les parois du récipient pendant le temps de cuisson.

Peu avant que le sirop atteigne 290° F· stade de la cassure douce, page 4; retirer de la chaleur pendant le test). Battre dans un mixeur de 4 pintes.

4 blancs d'oeufs

Quand le sirop atteint 290° F., le verser immédiatement sur les blancs d'œufs battus. Utilisant le mixeur électrique, battre à haute vitesse constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais et que le bol soit chaud (environ 100° F.) au toucher.

Cependant, laver le thermomètre. Mélanger dans une casserole

1 tasse de miel
2 c. à soupe de sirop blanc de maïs

Disposer le thermomètre (le mélange doit en recouvrir le bulbe). Faire cuire sur un feu moyen jusqu'à ce que la température atteigne 270° F. Pour éviter que des bulles n'apparaissent au-dessus du plat et ne la fasse déborder pendant la cuisson, utiliser une cuillère en bois pour remuer la préparation).

Verser immédiatement un filet très fin de ce sirop dans le mélange d'œufs, en battant constamment à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange ait perdu un peu de son luisant. (Plus longtemps le mélange sera battu, plus courte sera la période de sèchage sur l'eau bouillante).

Transférer le mélange dans la casserole à bain-marie et, dessous, mettre de l'eau bouillante. Utiliser une cuillère en bois pour remuer constamment jusqu'à ce que le mélange n'apparaisse plus humecté (au moins 25 minutes). Le Nougat est prêt lorsqu'une petite quantité retirée avec une cuillère et refroidie ne colle pas. (Le Nougat ne doit pas coller aux doigts quand on lui touche sur la cuillère. Y mélanger

2 c. à thé d'extrait de vanille

Mélanger graduellement les noix. Mettre dans la lèchefrite et déposer sur un plateau à refroidir pendant 10 minutes. Presser fermement avec la main. Quand le nougat est complètement refroidi, couvrir hermétiquement le plat.

Mettre de côté et laisser reposer au moins 24 heures. Dégager les côtés et bien secouer pour libérer le bloc de nougat du plat. Mettre sur une planche de cuisine et couper en morceaux oblongs de 1 pouce et ½. Envelopper chacun des morceaux dans du papier paraffiné.

Environ 40 morceaux de nougat

Marrons glacés

Pour décortiquer et blanchir les marrons — Laver et pratiquer une entaille dans les deux côtés de chaque écorce de

1 livre de marrons

(*Suivre la méthode 1 ou la méthode 2*)

Méthode 1: Mettre les marrons dans une casserole et y mélanger

1 c. à soupe d'huile à friture

Faire cuire au four à 450° F. 20 minutes. Refroidir. Enlever les écorces et les peaux intérieures avec un couteau.

Méthode 2: Mettre les marrons dans un plat et ajouter suffisamment d'eau pour les recouvrir. Faire cuire 20 minutes. Faire égoutter. Enlever les écorces et les peaux.

Pour glacer les marrons — Mettre les marrons blanchis dans un plat. Couvrir avec de l'eau bouillante salée. Faire mijoter de 8 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres quand on les pique avec une fourchette. Mettre de côté et faire égoutter. Beurrer légèrement une tôle à biscuits.



Mélanger dans la partie supérieure d'une casserole à bain-marie ayant un couvercle hermétique

2 tasses de sucre
1 tasse d'eau
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de crème de tartre

Mélanger en remuant sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmenter la chaleur et faire bouillir la préparation. Couvrir la casserole à bain-marie et laisser bouillir doucement 5 minutes. (Ceci dissoudra les cristaux qui peuvent se former sur les parois de la casserole). Découvrir et continuer à faire cuire sans remuer. Utilisant un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau, laver de temps en temps durant la cuisson les cristaux qui se forment sur les parois du bain-marie. Faire cuire à 300° F.; retirer de la chaleur pendant que vous vérifiez le point de cuisson. Immédiatement disposer le récipient supérieur de la casserole à bain-marie sur de l'eau qui bout légèrement.

Si le sirop devient trop épais, le placer directement sur la chaleur jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance désirée. Avec une fourchette plonger les marrons dans le sirop. Les retirer lorsqu'ils paraissent avoir obtenu la transparence désirée. Faire égoutter au-dessus du plat pour un court instant et ensuite les déposer sur une feuille ou un plateau légèrement graissé pour les y faire sécher.

Environ 1 livre de marrons glacés

Caramels mous au chocolat

Recette de base ▲

Le nom de ces bonbons délicieux leur a été donné, dit-on, en l'honneur du Viconte Caramel

Beurrer légèrement une plaque de marbre sur laquelle est placé un cadre de 8 pouces. Si l'on ne dispose pas de cette plaque, beurrer une lèchefrite carrée de 8 pouces. Prendre une grande casserole contenant 3 pintes.

Faire dissoudre (page 4) et mettre de côté

4 onces (4 carrés) de chocolat

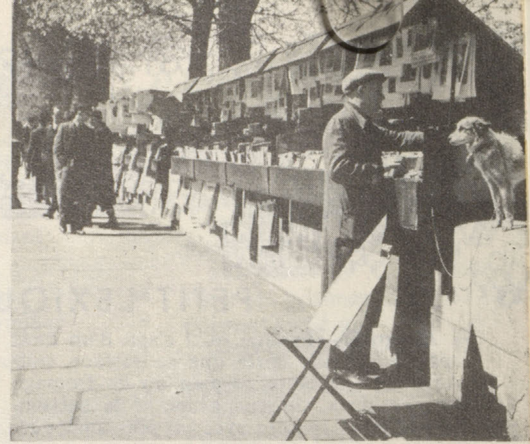
Prendre

3 tasses de crème fouettée
2 c. à soupe de beurre

Verser une des tasses de crème dans la casserole. Ajouter

2 tasses de sucre
1 tasse de sirop de maïs blanc
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

Remuer doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir le plat et faire bouillir le tout sur un feu moyen. Durée de cuisson: 5 minutes. (Ceci dissoudra les cristaux qui



Bouquinistes sur les bords de la Seine.

peuvent se former sur les parois). Retirer le couvercle; réduire la chaleur et faire cuire, en remuant fréquemment, à 234° F. (Stade de la boule molle, page 4; retirer de sur le feu pendant ce test).

En remuant sans arrêt, ajouter graduellement une autre tasse de crème dans la casserole, mais de façon à ne pas arrêter la cuisson. Continuer à faire cuire sur feu très doux, en remuant, à 234° F.

Toujours en brassant sans arrêt, ajouter graduellement ce qui reste de crème et de beurre dans la casserole, mais ici encore de façon à ne pas arrêter la cuisson. En remuant fréquemment porter la température du mélange à 244° F. Retirer de la chaleur. Ajouter aussitôt dans la casserole le chocolat fondu avec

1 c. à soupe d'extrait de vanille

Remuer jusqu'à ce que le tout soit tout juste mélangé. Verser immédiatement le mélange chaud dans la casserole beurrée, mais ne pas en racler le fond et les côtés. Pour faire refroidir, mettre de côté sur une grille.
Une fois complètement refroidi (après plusieurs heures ou même une nuit complète) retourner le mélange tête en bas sur un plateau. En utilisant un couteau à longue lame bien aiguisée, couper avec des mouvements de scie des caramels en carrés d'un pouce. Les enrober dans du papier ou de la glassine.

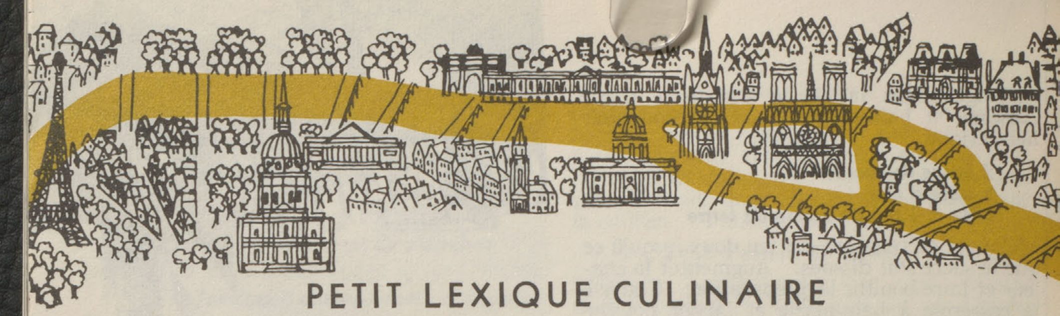
64 caramels

— Caramels mous à la vanille

Suivre la recette ▲; omettre le chocolat.

— Caramels mous aux noisettes

Suivre la recette ▲ ou encore la recette pour les caramels mous à la vanille. Mélanger dans $\frac{1}{2}$ tasse (environ 2 onces) des noisettes hachées et de l'extrait de vanille.



PETIT LEXIQUE CULINAIRE

Au gratin—indique qu'il s'agit d'un mets apprêté de telle sorte que sa surface, couverte de chapelure de pain ou de fromage ou des deux, devient brune à la cuisson. On dit aussi rissoler avec un sens analogue.

Bouillon—aliment liquide obtenu en faisant bouillir de la viande et plus particulièrement du boeuf qui a été légèrement rôti. On peut obtenir un substitut rapide en faisant dissoudre dans une tasse d'eau chaude soit un bouillon cube de boeuf, soit ½ cuillère à thé de concentré de viande.

Bouquet garni—il s'agit d'un assemblage d'herbes aromatiques servant à aromatiser les soupes, ragoûts, plats cuits au four et sauces. On y met d'ordinaire 3 ou 4 tiges de persil, 1 branche de thym et ½ feuille de laurier liées ensemble et mises dans un sac en coton à fromage.

Cerfeuil—plante aromatique de la famille du persil qui est toutefois plus parfumée et d'une saveur plus délicate et qui sert aux assaisonnements.

Cocotte—marmite en fonte, en acier inoxydable, en grès, ou en verre culinaire, munie d'un couvercle et d'oreilles, qui peut aller au four.

Consommé—bouillon obtenu par la lente et longue cuisson de deux viandes ou plus comme le boeuf, le veau, la volaille et qu'on a laissé consommer pour qu'il soit plus concentré. On l'assaisonne, ensuite il est tamisé et clarifié, puis mis de côté pour usage ultérieur. Pour aller plus vite, on peut utiliser un cube de bouillon de poulet dissous dans une tasse d'eau chaude.

Consommer—faire bouillir un liquide jusqu'à ce qu'il ait suffisamment diminué de volume, pour que la saveur s'en trouve concentrée et qu'il se soit épaissi par rapport à sa consistance initiale. Lorsque le liquide contient du vin, on le fait consommer en mijotant; pour les autres liquides, on le fait bouillir à gros bouillons.

Croûtons—tranches ou cubes de pain frit dans le beurre ou simplement grillé que l'on peut mettre dans un potage, une omelette, etc.

Echalote—plante apparentée à l'oignon, mais moins piquante, plus petite et dont le bulbe est à peine marqué.

Entrée—petit plat préparé que l'on sert en permier dans un repas, ou encore entre les plats principaux au cours d'un dîner de cérémonie. Elle peut constituer le fond du repas dans la cuisine courante.

Foie gras—on donne ce nom au foie d'oie préparé sous forme de pâte et farci le plus souvent de truffes.

Poireau—c'est une plante à long bulbe possédant la saveur de l'oignon, mais en moins fort. Sert principalement à assaisonner les soupes.

Pâté—en principe, c'est une tarte à deux croûtes que l'on garnit de viande, poisson ou pâté de viande comme le pâté de foie gras. On donne aussi ce nom à des tartes à deux croûtes garnies de confiture ou de fruits.

Poivrons—c'est le fruit du piment, à saveur plus ou moins piquante. Les poivrons sont verts et plus gros, tandis que l'on donne le nom de piment ou poivre rouge ou poivre long aux variétés plus petites, mais rouges.

Poivre—graine piquante et aromatique du poivrier, utilisée à l'état sec comme condiment. Le poivre en grain doit être moulu avant usage. Le **poivre long** est un piment à saveur très forte.

Petits fours—pâtisseries de petite taille et de formes variées. On y dépose la garniture sur laquelle s'ajoutent des décorations.

Purée—se dit des légumes et fruits passés au tamis; d'une soupe épaisse et lisse; de poisson cuit passé au tamis.

Roux—un mélange de farine et de gras employé pour épaissir les sauces et les jus.

Sauté—se dit d'un mets légèrement cuit à feu rapide dans un peu de gras, en le tournant fréquemment.

Soufflé—c'est une préparation culinaire légère, spongieuse, faite de blancs d'oeufs fortement battus et cuits au four.

Truffe—un champignon noir comestible d'une saveur et d'un arôme délicats que l'on peut se procurer en petites boîtes ou jarres dans le commerce.

Sucre vanillé—sucre dans le quel on a laissé pendant plusieurs semaines des gousses de vanille et qui a acquis de ce fait un arôme et une saveur tout à fait particulière. Excellent lorsqu'on s'en sert, comme les Français, pour aromatiser les desserts.

INDEX




VIN